

DiWINEtaste

Cultura e Informazione Enologica

 Edizione Italiana

www.DiWineTaste.com

Numero 23, Ottobre 2004

Anno Nuovo, Vendemmia Nuova

L'estate è oramai finita lasciando il ricordo delle tante giornate torride e qualche giornata di pioggia, almeno qui in Italia. Dopo due anni non proprio esaltanti dal punto di vista enologico, com'era già nelle premesse e così com'è stato confermato dai calici, pare che quest'anno sia finalmente la volta buona e che le condizioni meteorologiche siano state tali da fare ben sperare per la vendemmia 2004 in Italia. Nel momento in cui leggerete queste righe, la quasi totalità delle aziende vinicole avrà già ultimato le fasi della vendemmia. Il risultato del raccolto sarà già in cantina per intraprendere quel "tumultuoso" viaggio che dalla fermentazione porta alla creazione del vino: un miracolo che ci affascina sempre e che ogni anno promette nuove emozioni, nel bene e nel male.

I commenti che si sono sentiti da parte degli "addetti ai lavori" relativamente alla vendemmia 2004 sembrano molto incoraggianti e promettenti, così buoni che molti di loro hanno dichiarato che il 2004 sarà ai livelli del 2001, innegabilmente una delle migliori annate fra quelle recenti. Molti sostengono inoltre che sarà addirittura comparabile all'oramai "leggendaria" 1997, che in molte zone dell'Italia fu capace di regalare vini di eccellente qualità. Premesse e confronti a parte, una cosa di cui si può essere relativamente certi sull'annata 2004 è che sarà migliore del 2003 e del 2002, due annate che saranno ricordate non certo per l'alta qualità dei loro vini, con tutto il rispetto per il faticoso lavoro di chi ogni anno produce vino e crede nella sua terra. In fondo il bello del vino è anche questo: ogni anno si ricomincia la partita da capo e solo alla fine si conosce il risultato, che è sempre diverso e sempre nuovo, per fortuna.

In Italia il 2002 non è stato certamente eccellente, le cose sono migliorate nel 2003, ma entrambe le annate - parlando in termini generali, ben s'intende - non sono state proprio entusiasmanti e probabilmente non saranno quelle di cui ci ricorderemo volentieri in futuro. Certo, non tutto il vino prodotto nel 2002 e nel 2003 è da dimenticare o da sottovalutare. Se consideriamo le cose da un punto di vista più specifico, in cui si mette da parte la spietata legge della generalizzazione e pren-

diamo in esame i risultati delle regioni, o meglio ancora di aree ristrette, qualche buona bottiglia è stata possibile trovarla anche in queste due annate. In altre parole, per ogni annata è sempre bene prendere in esame la singola zona e il singolo produttore. Si possono esprimere giudizi di carattere generico e che rappresentano il risultato di ogni vendemmia, ma questo potrebbe essere lesivo nei confronti di quelle zone in cui madre natura non è stata spietata e crudele come in altre. La generalizzazione rischia sempre di fare vittime innocenti o di esaltare chi non ha avuto particolari meriti.

Questo è il caso del 1997 in cui sono stati in molti a speculare sugli straordinari risultati di tante zone e produttori, quando in realtà è risaputo che se in alcune zone i risultati sono stati eccezionali, in altre sono stati semplicemente buoni o ottimi, comunque non eccezionali. Ancora oggi basta dire che un vino è dell'annata 1997 e subito si considera eccezionale, senza nemmeno valutare altri parametri o fattori: è un 1997, deve essere per forza eccezionale. Lo stesso accade, in senso opposto, per il 2002 e - in misura minore - per il 2003. Vini di queste due annate sono considerati inferiori senza nemmeno versarli nel bicchiere e senza appello. In realtà sappiamo, proprio per averli versati nei nostri calici, che qualcosa di buono, sia nel 2002 sia nel 2003, c'è stato. Innegabilmente, con i vini del 2001 è più facile trovare una quantità maggiore di buone bottiglie.

Probabilmente dovremmo imparare ad ascoltare di più ciò che un vino comunica dal calice - proprio come si dovrebbe fare nei rapporti fra persone - senza pregiudizi. Impariamo ad emettere il giudizio solamente dopo avere conosciuto fino in fondo quel vino, dopo averlo assaggiato e avergli concesso di

Sommario

Anno Nuovo, Vendemmia Nuova	1
La Posta dei Lettori	2
ABC VINO	
Jerez (Sherry)	3
GUSTO DIVINO	
Syrah - Shiraz	6
I Vini del Mese	8
PRODUTTORI	
Carlo Pellegrino	12
Giornale di Cantina	15
EVENTI	
Notiziario	16
IL CAVATAPPI	
La Produzione dei Vini Dolci	18
NON SOLO VINO	
Yogurt	21
Aquavivae	23
Wine Parade	24

DiWINEtaste OnLine

- ▷ Home Page - www.DiWineTaste.com
- ▷ La Guida dei Vini di DiWineTaste ▷ EnoForum
- ▷ EnoGiochi (EnoQuiz - EnoGlass - EnoTemp)
- ▷ Il Servizio del Vino ▷ Arretrati ▷ Guida ai Servizi del Vino
- ▷ La Posta dei Lettori ▷ Wine Parade ▷ Mailing List
- ▷ Segnala DiWineTaste ad un amico o ad un'amica

raccontarci la sua storia. Sicuramente ci saranno vini capaci di raccontare storie più affascinanti ed emozionanti di altri, questo non significa però che le altre storie non siano degne di essere ascoltate o comunque interessanti. Inoltre, chiunque si consideri un vero appassionato di vino o un vero degustatore, sa bene quale sia il valore didattico, culturale e formativo dell'assaggiare vini di media qualità e di annate diverse. Solo in questo modo si possono meglio apprezzare e riconoscere le cose migliori e quelle peggiori. Del resto si può riconoscere solamente ciò che si conosce, si possono valutare solo le cose che si possono confrontare: un processo reso possibile solamente con la conoscenza di cose diverse fra loro, quelle che - di fatto - rappresentano i parametri di riferimento di ogni degustatore.

Per quanto riguarda il 2004, prendiamo le previsioni che si sono fatte come un buon auspicio e la speranza che possano trovare conferma nei risultati. Così fosse, c'è da giurarlo, i primi ad esserne felici sarebbero tutti gli appassionati di vino e che - senza ombra di dubbio - condividerebbero la loro gioia insieme ai produttori. Per il momento non ci resta che attendere fiduciosi - come sempre - coloro che ogni anno raccolgono il frutto delle loro vigne e lo trasformano in vino: siamo convinti che saranno capaci di produrre quanto di migliore si possa fare con ciò che la natura concede loro. Certo, spesso in cantina si fanno veri e propri miracoli e da uve di bassa qualità si riescono a produrre risultati insperati, certamente non straordinari ma comunque accettabili. Pare che quest'anno le cose andranno in modo totalmente diverso rispetto ai due anni precedenti e - almeno nelle premesse - dovremmo avere degli ottimi vini da ogni regione d'Italia e che ci faranno dimenticare le due produzioni recenti e ricordare l'ottima annata 2001. Non ci resta che attendere... incrociando le dita.

La Posta dei Lettori

In questa rubrica vengono pubblicate le lettere dei lettori. Se avete commenti o domande da fare, esprimere le vostre opinioni, inviate le vostre lettere all'indirizzo Mail@DiWineTaste.com oppure utilizzare l'apposito modulo disponibile nel nostro sito.

Qual'è il momento migliore per vendemmiare l'uva nella regione di Saar?

Keith Pitcher – Cambridge, Inghilterra

La regione di Saar - appartenente all'area vinicola di qualità Mosel-Saar-Ruwer, Germania - è una zona piuttosto fredda e non sempre le condizioni meteorologiche e climatiche consentono all'uva di arrivare alla giusta maturazione. In questi anni poco favorevoli, le uve della regione Saar sono utilizzate prevalentemente per la produzione di Sekt, il celebre vino spumante Tedesco. Nelle migliori annate, cioè quelle in cui le condizioni climatiche consentono alle uve di maturare pienamente, i vini prodotti in questa regione possono considerarsi certamente fra i migliori di tutta la Germania. Dire quale sia il periodo migliore di vendemmia nella regione di Saar è piuttosto difficile - e la stessa considerazione può essere fatta per qualunque altra zona del mondo - in quanto la data della vendemmia è sempre stabilita scrupolosamente dagli agronomi e dagli enologi in funzione del grado di maturazione delle uve, una condizione che dipende principalmente dalla situazione meteorologica di ogni anno e che ogni anno è sempre diversa. Le cose poi si "complicano" in Germania, poiché il livello di qualità più elevato (*Qualitätswein mit Prädikat*, QmP) classifica i vini in accordo al grado di maturazione delle uve e pertanto al loro contenuto di zuccheri. Più le uve sono mature è più inoltrata sarà la vendemmia rispetto ai tempi "normali" - in genere verso la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno - fino ad arrivare ad inverno inoltrato per le uve che si utilizzeranno per la produzione di *eiswein*.



Vorrei sapere perché alcuni spumanti vengono detti "millesimati".

Mauro Pedrini – Brescia (Italia)

Il termine "millesimato" - che può essere utilizzato con qualunque altra cosa, non solo con il vino o gli spumanti - indica, nel nostro caso specifico, un vino o uno spumante nella cui etichetta è dichiarato il *millesimo*, cioè l'anno della vendemmia. Mentre nei vini "fermi" il termine millesimato è poco utilizzato - in favore di *annata* o *vendemmia* - negli spumanti, in particolare in quelli prodotti con il metodo classico, è spesso anche usato per identificare il nome specifico di un prodotto, come per esempio *Franciacorta Satèn Millesimato* seguito dall'anno della vendemmia. Negli spumanti millesimati e regolati da precisi disciplinari di produzione - come il Franciacorta o lo Champagne - le uve utilizzate per la preparazione del vino base devono provenire esclusivamente dalla vendemmia indicata dal millesimo. Gli spumanti non millesimati, oltre a non potere riportare questo termine in etichetta, possono anche essere definiti come *senza annata* o *sans année* - entrambi abbreviati in S.A. - o *non vintage*, abbreviato in N.V. Altri termini utilizzati per indicare spumanti millesimati sono *millésime* e *vintage*.

DiWINEtaste

Periodico indipendente di cultura e informazione enologica

Pubblicazione a cura di
Somm. Antonello Biancalana

Redazione

WEB: www.DiWineTaste.com E-Mail: Editorial@DiWineTaste.com

Ha collaborato a questo numero:
Stefano Passerini

Copyright © 2004 by Antonello Biancalana, DiWineTaste

Tutti i diritti riservati in accordo alle convenzioni internazionali sul copyright. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta o utilizzata in qualsiasi forma e in nessun modo, elettronico o meccanico, senza il consenso scritto di DiWineTaste. Eventuali richieste devono essere inviate a Editorial@DiWineTaste.com

ABC VINO

Jerez (Sherry)

Originario dell'Andalusia, il Jerez - o Sherry - è un vino straordinario che in passato era considerato fra i migliori del mondo, un capolavoro dell'arte enologica ancora oggi ricco di fascino

Se si dovesse compilare una classifica dei vini più complessi da produrre, quelli che richiedono sia la maestria di talentosi enologi, sia il paziente lavoro del tempo e l'insostituibile contributo della natura del luogo, uno dei primi posti spetterebbe senza dubbio al Jerez. Nonostante sia estremamente difficile da produrre, e capace di regalare emozioni come pochi altri, questo vino - noto nei paesi di lingua Inglese come *Sherry* e in Francia come *Xérès* - è oggi probabilmente fra i vini più sotto-stimati del mondo, una condizione purtroppo condivisa anche con gli altri vini fortificati. Eppure un calice di questo straordinario vino, o meglio una *copita*, per usare un termine Spagnolo, in onore alla terra madre di questo grande vino, offre sempre una piacevole serie di emozioni e al naso dell'intenditore una straordinaria esperienza olfattiva come in pochi altri vini si può incontrare. Tuttavia i fatti raccontano una storia ben diversa e fra gli appassionati di vini sono ben pochi coloro che cercano e apprezzano i vini fortificati, Jerez compreso.

Il Jerez prende il nome dall'omonima città Jerez de la Frontera che si trova in Andalusia, a sud della Spagna nei pressi dello stretto di Gibilterra. Pare che siano stati i Fenici ad introdurre la vite in Spagna e ai tempi dei Romani i vini di questo paese erano già noti e apprezzati, come testimoniato dalle citazioni di Plinio il Vecchio nella sua monumentale *Naturalis Historia* e da Lucio Columella - nato a Cádiz, non lontano da Jerez - nella sua opera *De Re Rustica*. Il vino di Jerez ha sempre goduto di un'elevata notorietà anche al di fuori della Spagna e già nella metà del XIV si hanno notizie di ingenti esportazioni, annotate nei registri con il termine di *saca*. Furono due parole di origine Araba - *saca* e *Xeris* - a dare origine al termine con cui questo vino è ancora noto in Inghilterra: *Sherry*. Pare sia stato William Shakespeare a coniare il termine *sherris sack* - una chiara anglicizzazione dei due termini Arabi - che ben presto divenne *Sherry*.

L'interesse degli Inglesi per questo vino è sempre stato elevato tanto che molte famiglie si trasferirono in Spagna sia per iniziare fiorenti scambi commerciali con la madre patria, sia per fondare essi stessi cantine di produzione di Jerez, un evento che questo vino condivide con gli altri grandi vini fortificati: Porto, Marsala e Madeira. Non furono solamente gli Inglesi ad arrivare a Jerez de la Frontera e a occuparsi del commercio del vino locale, anche Francesi, Scozzesi, Irlandesi e Olandesi fecero lo stesso. L'interesse di questi commercianti contribuì enormemente alla diffusione e allo sviluppo del Jerez e ancora oggi alcune delle più importanti cantine produttrici - dette *bodegas* in Spagnolo - sono di proprietà delle famiglie Europee che si stabilirono in questo luogo. L'area di Jerez de la Frontera è anche famosa per altri due eccellenti prodotti: il brandy e l'aceto. La distillazione del vino a Jerez è un'attività di duplice importanza, in quanto è fondamentale sia per la produzione dell'eccellente brandy sia per la fortificazione del vino di Jerez. L'aceto di Jerez è invece prodotto con il vino che durante le fasi della produzione viene attaccato dai batteri acetici e pertanto



Fig. 1: La zona di produzione del Jerez (Sherry)

non più utilizzabile. L'aceto di Jerez è maturato con il sistema *Solera y Criaderas*, lo stesso usato per il vino e per il brandy.

Jerez, Sherry, Xérès: Tre Nomi, Un Vino

Il Jerez - Sherry o Xérès, com'è generalmente noto al di fuori della sua terra d'origine - è stato il primo vino della Spagna al quale fu conferita la *Denominación de Origen* - abbreviata in *DO* - la cui area è delimitata dai territori dei comuni di Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda e El Puerto de Santa María. Il clima di quest'area è fortemente condizionato dall'influsso dell'oceano Atlantico e dal corso dei fiumi Rio Guadalquivir e Rio Guadalete. Le uve coltivate in quest'area e utilizzate per la produzione del Jerez sono tre e precisamente Palomino, Pedro Ximénez e Muscatel. Di queste tre, il Palomino è l'uva più importante, da sempre considerata l'uva di Jerez per eccellenza. Il Palomino è un'uva a bacca bianca - esattamente come le altre due varietà - con buccia sottile e grappoli di media grandezza e i vini bianchi da tavola che si ottengono non possiedono caratteristiche organolettiche interessanti: sarà il particolare metodo di produzione del Jerez che trasformerà il Palomino in un vino straordinario e ricco di complesse qualità organolettiche.

Il territorio di Jerez in cui si coltiva la vite è classificato in funzione della percentuale di carbonato di calcio presente nel suolo, il tipico e apprezzato suolo composto di sedimenti di gesso, una caratteristica che Jerez condivide con la Champagne. Le migliori uve per la produzione di Jerez provengono dai vigneti il cui suolo è ricco di sedimenti di gesso, altamente poroso e capace di trattenere acqua e aria, costringendo la vite ad estendere le proprie radici in profondità. I tipi di suolo classificati nella zona sono quattro e precisamente:

- **Albariza** - considerato come il migliore terreno e che conferisce al Jerez il suo tipico carattere. L'albariza è il tipo di terreno predominante dell'area di Jerez Superior, a nord di Jerez de la Frontera, e considerato il migliore suolo per la coltivazione della vite. La sua composizione può arrivare anche al 50% di gesso, ha un'ottima capacità

di assorbire e trattenere acqua e aria. Questo tipo di suolo è facilmente riconoscibile per il suo colore chiaro, quasi bianco

- **Albarizones** - composto da circa il 25% di gesso, questo suolo è una miscela di *albariza* e argilla
- **Barros** - suolo prevalentemente composto di argilla e appena il 10% di gesso. Di colore marrone scuro, è piuttosto ricco di sostanze organiche, tuttavia le sue uve producono vini meno delicati
- **Arenas** - suolo di colore giallo-rossiccio a causa della presenza di ossidi di ferro, è tipico della zona nord-est. Si tratta di sabbia il cui sottosuolo è composto di argilla

La Classificazione del Jerez (Sherry)

Il Jerez è un vino piuttosto complesso, non solo nella produzione, ma anche nella sua classificazione. La vasta disponibilità di stili di Jerez va ben oltre la semplice definizione di *vino fortificato*, infatti questi vini sono classificati in funzione del loro grado di dolcezza e - più importante - in base alla famiglia di appartenenza. Tutti i vini Jerez sono classificati in accordo a due principali categorie: *fino* e *oloroso*. I Jerez fino sono più delicati e con colore chiaro, secchi e con apprezzabile acidità, mentre i Jerez oloroso sono più robusti, con colori più scuri, e sono disponibili sia secchi sia dolci. In queste due grandi categorie sono raggruppati ben sette tipi diversi di Jerez e il grado di dolcezza di questi vini è in genere una precisa scelta di ogni produttore, aumentando - di fatto - la gamma di stili di Jerez. I Jerez appartenenti alla categoria fino sono: Manzanilla, Fino e Amontillado; mentre nella categoria oloroso troviamo: Oloroso, Cream e Pedro Ximénez. A questi si aggiunge il Palo Cortado, da molti considerato un membro della famiglia dei *fino*, mentre per altri costituisce una categoria a parte proprio perché le sue caratteristiche ricordano sia i fino sia gli oloroso.

- **MANZANILLA** - questo stile di Jerez, prodotto a Sanlúcar de Barrameda, è molto ricercato per la sua eleganza e delicatezza. Grazie al forte influsso delle umidi correnti d'aria provenienti dall'oceano Atlantico, il Manzanilla è secco, caratterizzato da un piacevole accenno sapido e un gusto che si potrebbe definire "marino". Il Manzanilla, che appartiene alla famiglia dei fino, dipende dallo sviluppo del cosiddetto *flor*, lo strato di lieviti che si forma sulla superficie del vino all'interno della botte. A causa della sua estrema fragilità, molti produttori lo imbottigliano solamente al momento dell'ordine. Il Manzanilla viene servito preferibilmente fresco e una bottiglia aperta raramente si conserva per più di due giorni
- **FINO** - dagli aromi raffinati e complessi, il fino ha un colore pallido, gusto secco e forte, è considerato il più tipico stile di Jerez. Anche questo stile dipende dallo sviluppo del *flor* e sono più robusti e potenti del Manzanilla. Una bottiglia aperta va consumata entro due o tre giorni
- **AMONTILLADO** - si tratta di un Jerez fino fatto maturare in botte, dopo essere stato prelevato dalla *solera*, viene fortificato e posto in un barile dove maturerà senza la protezione del *flor*. In questo modo il vino aumenta la sua ossidazione e il suo colore diventa più scuro, esaltando

gli aromi tostati e di nocciola. Gli Amontillado hanno un gusto semi-secco a causa dell'aggiunta di una piccola percentuale di Pedro Ximénez e pochi sono coloro che lo producono nella versione secco

- **PALO CORTADO** - uno stile di Jerez piuttosto raro e ricercato, per le sue qualità è spesso considerato un vino intermedio fra i fino e gli oloroso. Si tratta di un particolare stile di Amontillado secco che dopo avere maturato a lungo sviluppa le qualità tipiche degli oloroso, cioè maggiore struttura, cremosità e concentrazione. Il Palo Cortado ricorda negli aromi l'Amontillado, mentre al gusto si avvicina più agli oloroso
- **OLOROSO** - stile di Jerez prodotto senza lo sviluppo del *flor* e pertanto fortemente esposto agli effetti dell'ossidazione che conferisce un colore molto scuro, aromi tostati e di frutta secca. Gli oloroso hanno un grado alcolico più elevato rispetto ai fino, tipicamente 18°-20°, struttura robusta e maggiore concentrazione. La tendenza è di produrre Oloroso dal gusto dolce o semi-dolce e quelli secchi sono considerati una rarità. La dolcezza negli Oloroso è ottenuta aggiungendo quantità variabili di Pedro Ximénez
- **CREAM** - questo stile di Jerez fu inizialmente creato appositamente per il mercato Inglese e sono caratterizzati da una dolcezza maggiore degli Oloroso. La dolcezza dei Cream è ottenuta aggiungendo quantità elevate di Pedro Ximénez, variabile da produttore a produttore. I Cream sono piuttosto densi con aromi di cioccolato, liquirizia, confetture e frutta secca
- **PEDRO XIMÉNEZ** - questo stile di Jerez è prodotto esclusivamente con uva Pedro Ximénez, diversamente dagli altri stili dove è il Palomino a rappresentare l'uva principale. I Pedro Ximénez sono molto densi, sciropposi e dolci, struttura robusta e aromi complessi di frutta secca. Il Pedro Ximénez è generalmente utilizzato per addolcire gli altri stili di Oloroso, tuttavia sono molto apprezzati e venduti anche in purezza, in particolare per essere abbinati ai dessert

La Produzione del Jerez (Sherry)

Tutto inizia con la vendemmia e le uve giungono in cantina per seguire le normali pratiche enologiche. L'uva Palomino viene pigiata e il mosto fiore viene fatto fermentare in vasche d'acciaio o di cemento con lo scopo di produrre un vino, esattamente come qualunque altro bianco. A questo punto il produttore, per ogni lotto di produzione, dovrà compiere una scelta, cioè se destinare quel vino alla produzione di *fino* oppure di *oloroso*: questa fase prende il nome di *prima classificazione*. Una scelta, all'apparenza semplice, che è determinata dalla valutazione organolettica di ogni vino e cercando di capire il suo sviluppo e la sua migliore vocazione. I vini destinati alla produzione di fino vengono fortificati con alcol fino a raggiungere i 15° alcolici, mentre quelli che diventeranno oloroso vengono fortificati fino a 18°. I vini vengono ora trasferiti nelle botti e lasciati maturare per il primo anno. Questi nuovi vini prendono il nome di *añada*, cioè vini dell'annata, o *sobretablas*. La botte viene riempita solamente per quattro quinti del suo volume e il cocchiume non viene sigillato completamente. In questo modo

si consentirà all'ossigeno di entrare nella botte e di permettere l'evoluzione del vino. I vini che non sono ritenuti adatti né per il fino né per l'oloroso, vengono destinati alla produzione di *aceto di Jerez* oppure distillati per produrre l'alcol usato per la fortificazione o il brandy.

La Produzione del Jerez Fino e Manzanilla

Dopo circa un mese dal loro trasferimento nella botte, nella superficie dei vini destinati alla produzione di fino si verifica l'evento più importante del loro sviluppo: la formazione del cosiddetto *flor*, cioè il responsabile primario della complessità e del carattere dei Jerez fino. Si tratta di una formazione spontanea di uno strato di microrganismi appartenenti al genere *saccharomyces*, che tecnicamente prende il nome di *velo*. Questo prezioso strato di microrganismi si forma solamente in presenza di particolari condizioni: il vino deve avere un grado alcolico non superiore a 15°, la temperatura deve rimanere costante fra i 18° e i 22°C, un'ottimale superficie di contatto del vino con l'aria in genere ottenuta riempiendo una botte da 600 litri con 500 litri di vino. Questi microrganismi si nutrono delle componenti del vino cambiando quindi la sua composizione e isolandolo dall'azione dell'ossigeno. Il *flor* si sviluppa nella superficie piuttosto rapidamente e dopo circa un mese il vino è completamente ricoperto di questo spesso strato bianco di microrganismi, tuttavia il suo spessore varia in accordo alla stagione e all'umidità.

L'azione isolante del *flor* nei confronti dell'ossigeno non è perfetta e questo consente al vino di ossidarsi lentamente, favorendo allo stesso tempo lo sviluppo dei suoi caratteri organolettici e i cambiamenti operati dal *flor*. Questo strato di *saccharomyces* accompagna i Jerez fino per tutto il ciclo di maturazione e si forma solamente grazie alle particolari condizioni climatiche della zona. Ricercatori hanno potuto appurare che se si trasferisce il *flor* dalla zona di Jerez ad altri luoghi del mondo, esso cambia velocemente le sue caratteristiche oppure muore, una caratteristica che rende ancora più speciale il Jerez fino. Il Manzanilla è un Jerez fino prodotto esclusivamente a Salúcar de Barrameda, una città che si trova lungo la costa Atlantica. Anche la produzione di Manzanilla dipende dalla formazione di *flor*, tuttavia il fattore fondamentale è rappresentato dal clima - diverso dall'entroterra in cui si trova Jerez de la Frontera - più umido e salmastro che conferisce il suo carattere al vino e che consente al *flor* di coprire costantemente la sua superficie. Il Jerez Amontillado è prodotto dall'ulteriore fortificazione del fino e alla sua successiva maturazione. La maggiore quantità di alcol non consentirà lo sviluppo del *flor* e quindi il vino acquisisce una maggiore struttura, colore e ossidazione. Gli Amontillado che con il tempo sviluppano il carattere tipico degli Oloroso saranno classificati come Palo Cortado.

La Produzione del Jerez Oloroso

La differenza principale fra gli Jerez fino e gli oloroso consiste nella presenza o nell'assenza di *flor*, il prezioso velo che si forma sulla superficie del vino. Il *flor*, come qualunque altro genere di lieviti, non può sopravvivere in ambienti il cui grado alcolico è superiore a 16.4°: per questa ragione gli oloroso sono fortificati a 18° gradi in modo da prevenire la sua formazione. Oggi la produzione di oloroso è praticamente indotta

e non lasciata al "caso" aspettando la naturale evoluzione dei vini appena fermentati. In genere gli oloroso sono intenzionalmente prodotti con mosto fiore e mosto prodotto dalla lieve torchiatura delle uve in modo da estrarre una piccola quantità di tannini che conferiranno al vino una certa struttura. In genere gli oloroso rimangono nella catena *solera y criaderas* più a lungo rispetto ai fino, in modo da fargli acquisire una maggiore struttura e complessità organolettica che ricorda tipicamente la frutta secca. Al momento dell'imbottigliamento, quando è prelevato dalla solera, l'oloroso è un vino molto secco. A questo punto il produttore decide se lasciarlo "naturale" oppure addolcirlo mediante l'aggiunta di una piccola quantità di succo concentrato di Pedro Ximénez, ed eventualmente Muscatel, ottenendo quindi un oloroso semi-dolce (*abocados*). Nel caso in cui la presenza di Pedro Ximénez rappresenta circa il 15%, l'oloroso è classificato come Cream. Il Jerez Pedro Ximénez è prodotto utilizzando le omonime uve lasciate appassire al sole per due o tre settimane in modo da concentrare gli zuccheri. Il mosto di queste uve fermenta molto lentamente e parzialmente e quindi fortificato: il risultato è un vino denso, sciropposo e molto dolce.

Il Metodo Solera y Criaderas

Indipendentemente dallo stile - fino o oloroso - tutti i vini di Jerez vengono fatti maturare con il metodo *solera y criaderas*. Questo metodo, nonostante sia stato sempre in uso a Jerez, è utilizzato anche per la produzione di altri vini fortificati - come il Marsala - e alcuni distillati, come per esempio certi brandy. Il sistema consente di mantenere le qualità e il carattere del vino o del distillato costanti nel tempo; infatti i prodotti maturati con questo sistema non riportano mai il millesimo. Il metodo *solera y criaderas* si basa sul principio che il vino più giovane acquisisce il carattere e i pregi di quelli più vecchi. In termini pratici, il sistema consiste in una serie di botti, ognuna di queste dette *escala*, contenenti il vino di una particolare età media, e la *escala* più vecchia viene definita *solera*, poiché quando le *escala* sono disposte una sopra all'altra, questa si trova più in basso e a contatto con il *suolo* (*suelo* in Spagnolo). Le *escala* sopra la *solera* prendono il nome di *criadera*. Il numero di *escala* varia in accordo al tipo di Jerez da produrre, normalmente da un numero di cinque fino anche a quattordici. Ogni anno il vino della solera viene prelevato - operazione che prende il nome di *saca* - e imbottigliato. La parte di vino prelevata viene colmata con il vino della prima criadera, questo con il vino della seconda criadera, e così via, fino all'ultima criadera. Il vino dell'ultima criadera è colmato con i vini delle *sobretablas*. Le operazioni di colmata prendono il nome di *rocio*. L'abilità consiste nell'effettuare le *saca* e i *rocio* in piccole quantità in modo da non danneggiare la qualità e le caratteristiche dell'intero sistema, frutto di un ininterrotto processo lungo anche secoli. Per legge, ogni anno si può prelevare un massimo del 30% del volume della solera.

GUSTO DIVINO

Syrah - Shiraz

Due nomi per la stessa uva, capace di dare grandi vini, longevi, complessi, densi e ricchi di personalità, due nomi principalmente legati a due zone vinicole con due distinti stili enologici

Il Syrah o Shiraz - nome con cui quest'uva è conosciuta in Australia e in Sud Africa - appartiene al nutrito gruppo delle uve cosiddette "internazionali" ed è oggi praticamente diffuso in ogni paese vinicolo del mondo. Grazie alla sua larga diffusione e notorietà, ogni appassionato di vino sentendo parlare di Syrah o Shiraz, fa volare la sua fantasia verso due luoghi precisi del mondo enologico: nella Valle del Rodano in Francia e in Australia. Il Syrah è presente in altri paesi vinicoli del mondo - come la California, Italia e Sud Africa - tuttavia le aree di riferimento per quest'uva rimangono la Francia e l'Australia, ognuna di esse identificabile per il suo stile particolare. Chiaramente, fra le due zone, quella che vanta una più lunga tradizione è la Valle del Rodano, mentre in Australia la storia del Syrah - o Shiraz, com'è notoriamente chiamato nella terra dei canguri - non arriva a due secoli.

Il Syrah è considerato una delle uve rosse più nobili, un fatto chiaramente confermato dai migliori vini prodotti con quest'uva. L'origine del Syrah è piuttosto incerta, tuttavia l'ipotesi più ricorrente ritiene che quest'uva sia originaria del medio oriente. Se le sue origini sono ancora incerte, rimane comunque la certezza che il Syrah era già coltivato e usato per la produzione dei vini nella Valle del Rodano già ai tempi dell'Impero Romano. Proprio nella Valle del Rodano sono ancora oggi prodotti straordinari vini con il Syrah, considerati come solidi riferimenti dell'enologia mondiale. Nomi di famose aree della Valle del Rodano come Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rôtie e Cornas, evocano in ogni appassionato di vini l'immagine di vini eccellenti. Il Syrah è anche noto per il suo tipico aroma di pepe nero, una caratteristica che in quest'uva - quando coltivata con criteri di qualità e in particolari zone o condizioni climatiche - è così evidente che è praticamente impossibile non percepire in mezzo al suo ricco repertorio di aromi.

La storia del Syrah in Australia è invece più recente ed è molto probabile che fu introdotto nel paese da James Busby nel 1837 importando alcuni esemplari di quest'uva da Montpellier (Francia). Inizialmente l'uva era nota in Australia con il nome di Syrah, ma ben presto divenne Scyras per poi essere cambiato nell'attuale Shiraz. Con lo stesso nome l'uva è inoltre conosciuta in Sud Africa. La diffusione del Syrah in Australia fu piuttosto rapida e ben presto divenne la più coltivata del New South Wales. Oggi lo Shiraz è l'uva a bacca rossa più celebre dell'Australia e nel corso degli anni i produttori di questo paese sono riusciti a creare uno stile piuttosto personale tanto da risultare spesso più famoso dei Syrah prodotti nella Valle del Rodano, la terra d'origine di quest'uva. Il successo dello Shiraz Australiano è tale che oggi la maggior parte degli appassionati di vino si riferisce a quest'uva proprio con il termine Australiano piuttosto che con l'originale Syrah.

Le differenze fra il Syrah Francese e lo Shiraz Australiano non sono semplicemente determinate - com'è ovvio che sia - dalle diversità ambientali e climatiche dei due luoghi - fattori essenziali che contribuiscono comunque alla personalità di

un vino - ma anche allo stile di vinificazione adottato nei due paesi. In Francia, e in particolare nella Valle del Rodano, il Syrah è nella maggior parte dei casi vinificato in purezza, raramente aggiungendo Viognier, mentre in Australia quest'uva, oltre ad essere vinificata in purezza, è spesso unita al Cabernet Sauvignon, un'altra celebre uva internazionale. Va comunque osservato che nel sud della Francia - e in modo particolare nel Languedoc-Roussillon, il Syrah è normalmente vinificato con Grenache Noir, Mourvèdre e Cinsaut. Quando vinificato in purezza, i Syrah della Valle del Rodano tendono a sviluppare aromi che ricordano direttamente il pepe nero - una caratteristica che spesso contraddistingue i vini prodotti con quest'uva - e spezie in generale, mentre in Australia hanno generalmente aromi e sapori di frutta matura e in confettura oltre che di cioccolato.

Nonostante gli ampelografi identifichino il Syrah in un'unica varietà, molti viticoltori della Valle del Rodano sostengono invece l'esistenza di due qualità distinte, capaci di produrre vini con caratteristiche organolettiche proprie. Essi sostengono che il Syrah sia in realtà classificabile in due varietà dipendenti dalla dimensione degli acini: il *Petite Syrah*, dagli acini più piccoli e considerato il migliore, e il *Grosse Syrah*, con acini più grandi e una concentrazione di sostanze fenoliche minore. Si deve comunque osservare che questo *Petite Syrah*, così come il Syrah, non hanno nessuna relazione varietale con il *Petite Sirah* conosciuto nel Nord e Sud America. Il Syrah è un'uva che tende facilmente alla sovrapproduzione e in questo caso, esattamente come il Merlot, produce vini dai colori chiari e sapori piuttosto neutrali. La produzione dei vini di qualità con uve Syrah richiede pertanto pratiche colturali molto rigorose e, soprattutto, criteri di basse rese per ettaro.

Il Syrah è un'uva a maturazione piuttosto tardiva, si sviluppa in grappoli piuttosto compatti e con acini allungati di colore scuro. Necessita di un clima caldo per raggiungere una buona maturazione, tuttavia anche in climi più freschi, in cui le



Un grappolo di Syrah (Shiraz)

uve non maturano completamente, può produrre vini interessanti sotto il profilo aromatico. Il Syrah tende a perdere rapidamente le sue migliori qualità quando le rese colturali sono piuttosto elevate e se lasciato troppo a lungo nella vite, perde rapidamente acidità e qualità aromatiche, in particolare il suo caratteristico aroma di pepe nero. Gli acini di quest'uva contengono una notevole quantità di pigmenti e sostanze polifenoliche - una qualità facilmente visibile nel colore e nella trasparenza dei suoi vini - e che rende il Syrah piuttosto adatto alla lunga maturazione in botte. I vini prodotti con uva Syrah sono piuttosto longevi e il tempo di affinamento in bottiglia che può sopportare è compreso fra i 4 anni per i vini di minore qualità, fino anche a 15-18 anni per quelli di maggiore qualità.

I Colori del Syrah

Data la sua elevata quantità di pigmenti, il colore dei vini prodotti con uva Syrah è generalmente piuttosto scuro e intenso, con una trasparenza piuttosto ridotta. Quanto detto è vero per i vini prodotti con uve provenienti da raccolti con basse rese, mentre quando le rese raggiungono quantità eccessive, il colore dei vini Syrah è piuttosto pallido e moderata trasparenza, esattamente come il Merlot. Nei Syrah prodotti con criteri di qualità, la trasparenza può addirittura essere assente, quasi impenetrabile alla luce. Il Syrah è un vino piuttosto longevo e, nei migliori esemplari, può arrivare anche a oltre 15 anni. In gioventù il Syrah mostrerà evidenti sfumature porpora, una caratteristica che frequentemente si riscontra anche a distanza di anni quando il vino può essere considerato "pronto". L'evoluzione è chiaramente simile agli altri vini rossi prodotti con uve ricche di pigmenti e anche quando sarà considerato "maturo", il Syrah mostrerà un intenso e profondo colore rosso rubino con sfumature rosso granato.

Gli Aromi

La composizione aromatica del Syrah è piuttosto ricca e, più di molte altre uve, risente fortemente dalle condizioni ambientali, colturali e climatiche. La prima distinzione va fatta fra i Syrah prodotti in Europa - e in particolare in Francia - e i Syrah prodotti nel cosiddetto "Nuovo Mondo". I Syrah prodotti in Europa sono generalmente caratterizzati da un aroma più o meno accentuato di pepe nero, una qualità che è attenuata nei vini del Nuovo Mondo nei quali è invece favorito un aroma di frutta matura e confetture. Un'altra caratteristica del Syrah è rappresentata dal fattore "legno" e dalla maturazione in botte. Nei Syrah prodotti con uve mature l'impatto degli aromi tostati tipici del legno sarà più evidente che in quelli prodotti con uve non completamente mature. Quando è prodotto in zone con clima fresco o con uve non perfettamente mature, il Syrah sviluppa aromi di ribes, ciliegia, mirtillo, lampone, violetta, menta e pepe bianco, molto spesso anche l'aroma di oliva verde.

I vini prodotti nelle zone a clima caldo o con uve mature, sviluppano aromi di frutta a bacca nera, come mora, prugna, ribes, amarena e violetta oltre al suo tipico aroma di pepe nero, liquirizia e molto spesso accenni di affumicato. A questi si aggiungono anche gli aromi degli stessi frutti in confettura. Con il tempo il Syrah - un vino che ha interessanti potenzialità di affinamento in bottiglia e di evoluzione organolettica - svi-

luppa aromi piuttosto complessi in cui inizialmente si noteranno chiari riferimenti di confetture per poi arrivare a complessi aromi di selvaggina, pellame, caffè, gomma bruciata, zucchero caramellato, uva passa e catrame.

Il Gusto

Anche per il gusto, come per gli aromi, è necessario distinguere i Syrah prodotti nella Valle del Rodano, i Syrah prodotti in Europa e quelli prodotti in Australia e nel Nuovo Mondo. Lo stile Francese della Valle del Rodano predilige Syrah eleganti e di classe, robusti, con gusti più rotondi e meno tannici. In Australia si predilige invece uno stile più denso, corposo, concentrato e pieno. Nel resto dell'Europa si possono trovare stili che si potrebbero definire sia intermedi, sia ispirati all'una o all'altra categoria. Il Syrah è un'uva con un livello di acidità moderato, tuttavia in certi casi questa può essere chiaramente apprezzabile. Lo stile di produzione predilige vini con percentuali alcoliche da moderate a piuttosto elevate, anche di 14 - 15%. Il suo contenuto in polifenoli è piuttosto elevato e pertanto l'astringenza sarà un fattore piuttosto presente nei vini prodotti con quest'uva. Nonostante il passaggio in botte contribuirà ad arrotondare la tannicità del Syrah, l'astringenza rimane comunque una caratteristica organolettica primaria di quest'uva.

Syrah o Shiraz, ma sempre Syrah

La zona settentrionale della Valle del Rodano, in Francia, rimane uno degli indiscutibili punti di riferimento per la produzione dei vini con uve Syrah. I migliori esempi di Syrah in purezza, nonostante sia consentita una piccola percentuale di Viognier, sono quelli prodotti con le denominazioni Hermitage, Côte-Rôtie, Cornas, St-Joseph e Crozes-Hermitage. I vini prodotti in queste zone hanno aromi di frutta molto marcati, una buona acidità, secchi e sono caratterizzati dalla tipica nota di pepe nero e un'apprezzabile mineralità. L'Hermitage ha colori densi e aromi di frutta, in particolare ribes, corpo pieno e evidente tannicità. Il Côte-Rôtie ha in genere un colore più chiaro, aromi più complessi che possono ricordare l'affumicato e un gusto meno tannico. I Cornas di qualità - piuttosto rari da trovare - hanno colori scuri, un forte aroma di pepe nero e gusto tannico. I Crozes-Hermitage e St-Joseph rappresentano versioni più leggere ma comunque interessanti. Il Syrah è presente anche nella parte meridionale della Valle del Rodano ed è utilizzato nei vini di Châteauneuf-du-Pape e negli altri vini di questa zona, e come accade per i vini prodotti nella Francia del Sud, è spesso miscelato con altre uve. In Italia il Syrah è piuttosto diffuso e buoni risultati sono stati prodotti sia in Toscana sia in Sicilia. In Svizzera è interessante il Syrah prodotto nella zona di Valais così come in Spagna nella zona di Toledo.

Nel cosiddetto "Nuovo Mondo", l'Australia è il più celebre rappresentante per i vini prodotti con Syrah, o Shiraz, com'è noto in quel paese. Qui lo stile è più denso, ricco e concentrato rispetto agli stili prodotti in Europa. Esempi di Syrah di riferimento prodotti in Australia provengono principalmente dalla parte meridionale e in particolare dalle zone di McLaren Vale, Barossa e Coonawarra. Gli stili di queste tre aree sono piuttosto distintivi: gli Shiraz di McLaren Vale sono fra i più densi e concentrati; quelli di Barossa sono piuttosto simili pur tuttavia

aggiungendo un tocco di eleganza alla concentrazione; quelli di Coonawarra, a causa di un clima più fresco, sviluppano aromi di menta e pepe nero. Altre zone interessanti dell'Australia in cui si produce Shiraz sono la Victoria (Yarra Valley, Gramians e Pyrenees), New South Wales (Hunter Valley, Mudgee) e in alcune zone dell'Australia Occidentale. In California il Syrah non è molto diffuso, tuttavia sta attirando l'attenzione di molti produttori. Gli esempi più interessanti della California provengono dalle zone più fresche come Edna, Santa Ynez, Santa Maria Valleys, Carneros e Mendocino. Altre zone in cui si producono vini con uve Syrah sono il Sud Africa - qui noto con il nome di Shiraz - lo stato di Washington, Cile, Argentina e Nuova Zelanda.



I Vini del Mese

Legenda dei punteggi

- ◆ Sufficiente – ◆◆ Abbastanza Buono – ◆◆◆ Buono
- ◆◆◆◆ Ottimo – ◆◆◆◆◆ Eccellente
- ★ Vino eccellente nella sua categoria
- * Vino con ottimo rapporto qualità/prezzo

I prezzi sono da considerarsi indicativi in quanto possono subire variazioni a seconda del paese e del luogo in cui i vini vengono acquistati



COF Ribolla Gialla 2003
Teresa Raiz (Italia)

Uvaggio: Ribolla Gialla

Prezzo: € 8,94

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Il vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ananas e pera seguite da aromi di banana, ginestra, pesca, susina, mela e accenni di minerale e sambuco. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, gradevole. Il finale è persistente con ricordi di pesca, susina e ananas. Questo vino matura per almeno 6 mesi in vasche d'acciaio e per almeno un mese in bottiglia.

Abbinamento: Pesce alla griglia, Pesce fritto, Pasta e risotti con pesce e crostacei



COF Tocai Friulano 2003
Teresa Raiz (Italia)

Uvaggio: Tocai Friulano

Prezzo: € 8,38

Punteggio: ◆◆◆◆ *

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di ananas, pera e biancospino seguite da aromi di banana, ginestra, mandorla, mela, pesca, susina e un accenno di minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di pera, ananas e pesca. Questo vino matura per almeno 6 mesi in vasche d'acciaio e per almeno un mese in bottiglia.

Abbinamento: Zuppe di funghi e verdure, Pasta e risotti con pesce e crostacei, Carne saltata



Chianti Classico Casa Sola Riserva 2000
Fattoria Casa Sola (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon (7%), Merlot (3%)

Prezzo: € 18,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, violetta e lampone seguite da aromi di prugna, mirtillo, liquirizia, vaniglia e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e mirtillo. Questo Chianti matura per 24 mesi in botte.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Montarsiccio 1999
Fattoria Casa Sola (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon (60%), Sangiovese (30%), Merlot (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso granato, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, mora, liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Montarsiccio matura per 24 mesi in barrique.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Riserva Palazzo di Montevécchio 2000
Montevécchio Isolani (Italia)

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 12,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e vaniglia seguite da aromi di ribes, tostato, china, violetta, tabacco e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, amarena e ribes. Questo vino matura per tre anni in barrique e per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Stufati e brasati di carne con funghi, Formaggi stagionati



Colli Bolognesi Sauvignon Palazzo di Montevécchio 2002
Montevécchio Isolani (Italia)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Prezzo: € 7,10

Punteggio: ◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo verdolino intenso e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di legno tostato, pesca e ginestra seguite da aromi di ananas, biancospino, pera, sambuco, susina e pompelmo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di pesca, ananas e susina. Questo vino matura per 6 mesi in barrique e affina per almeno 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Zuppe di funghi e verdure, Pasta e risotti con pesce e crostacei, Pesce alla griglia



Contessa Entellina Vigna di Gabri 2003
Donnafugata (Italia)

Uvaggio: Ansonica (Inzolia)

Prezzo: € 9,80

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino brillante e sfumature di giallo verdolino, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di susina, pera e vaniglia seguite da aromi di biancospino, mela, pompelmo, banana e accenni di burro, pralina e mandorla. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di banana, susina e mandorla. Una piccola parte di questo vino fermenta in barrique e affina per 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Paste ripiene, Pesce arrosto, Zuppe di funghi e pesce, Pasta con verdure, Carne bianca saltata



Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto 2001
Fazi Battaglia (Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 15,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Verdicchio si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo paglierino, molto trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di biancospino, vaniglia e mela seguite da aromi di ananas, mango, pera, susina, mandorla e accenni di burro e minerale. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco fresco e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di mela, susina, pera e mandorla. Un vino ben fatto. Il San Sisto matura per 12 mesi in barrique a cui seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Zuppe di funghi e pesce, Pasta con pesce, Pesce arrosto, Carne bianca arrosto



Arkezia Muffo di San Sisto 2001
Fazi Battaglia (Italia)

Uvaggio: Verdicchio

Prezzo: € 26,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore giallo dorato chiaro e sfumature di giallo dorato, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con eleganti note di albicocca secca, confettura di pesche e vaniglia seguite da buoni aromi di camomilla, miele, banana matura, canditi, confettura di mele cotogne, litchi, marmellata d'arance, nocciola e un lieve accenno di smalto. In bocca ha ottima corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque ben equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buona freschezza, piacevole. Il finale è molto persistente con lunghi ricordi di albicocca secca, confettura di pesche, miele e canditi. Un vino molto ben fatto. Arkezia è prodotto con uve da

vendemmia tardiva attaccate dalla Botrytis Cinerea (Muffa Nobile), matura per 14-16 mesi in barrique a cui seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Crostate di frutta secca



Vino Nobile di Montepulciano Gersemi 2001
Fassati (Italia)

Uvaggio: Sangiovese (90%), Merlot, Cabernet Sauvignon (10%)

Prezzo: € 20,00

Punteggio: ◆◆◆◆

Il vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, liquirizia, cannella, vaniglia, mentolo e un accenno di cacao. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Questo vino matura per due anni in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



Vino Nobile di Montepulciano Riserva Salarco 1999
Fassati (Italia)

Uvaggio: Sangiovese

Prezzo: € 25,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di confettura di prugne e viola appassita seguite da aromi di amarena, confettura di mirtillo, carruba, liquirizia, tabacco, vaniglia e macis. In bocca ha buona corrispondenza con il naso,

un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di prugne e amarena. Un vino ben fatto. Questa riserva matura per 3 anni in botte a cui seguono 10 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Chianti Classico Riserva Novecento 2000
Dievole (Italia)**

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino, Malvasia Nera

Prezzo: € 27,00

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Chianti si presenta con un colore rosso rubino cupo e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da buoni aromi di mirtillo, vaniglia, liquirizia, tabacco, cacao, cannella, eucalipto e accenni di lavanda e pepe nero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e piacevole morbidezza, comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Chianti Novecento matura in barrique per 18 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Carne arrosto, Brasati e stufati di carne, Formaggi stagionati



**Plenum Tertius 1999
Dievole (Italia) Muñoz (Spagna)**

Uvaggio: Sangiovese (50%), Tempranillo (50%)

Prezzo: € 29,00

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso rivela

buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di amarena, violetta, prugna e vaniglia seguite da aromi di mirtillo, mora, liquirizia, tabacco, terra bagnata, eucalipto, cioccolato e cannella. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi, buoni tannini, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di amarena, prugna, mora e mirtillo. Un vino molto ben fatto. Plenum Tertius matura per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: Selvaggina, Brasati e stufati di carne, Carne arrosto, Formaggi stagionati



**Colle Picchioni Rosso 2003
Colle Picchioni (Italia)**

Uvaggio: Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 9,30

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di amarena, mirtillo e prugna seguite da aromi di mora, lampone, liquirizia e un accenno di peperone. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, prugna e mirtillo. Questo vino matura in vasche d'acciaio dopo un breve periodo di maturazione in botte.

Abbinamento: Carne saltata, Carne alla griglia, Paste ripiene



**Vigna del Vassallo 2002
Colle Picchioni (Italia)**

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

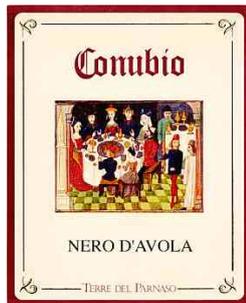
Prezzo: € 21,50

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con

note di amarena e mirtillo seguite da aromi di ribes, viola appassita, prugna, cacao, liquirizia, tabacco e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Un vino ben fatto. Vigna del Vassallo matura in barrique per circa 18 mesi.

Abbinamento: Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Conubio 2002
Terre del Parnaso (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola

Prezzo: € 6,00

Punteggio: ◆◆◆★*

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, lampone e mirtillo seguite da aromi di mora, prugna, ribes e liquirizia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna, mirtillo e amarena. Conubio matura per sei mesi in vasche d'acciaio.

Abbinamento: Carne saltata con funghi, Carne alla griglia, Formaggi stagionati



Nekaber 2002
Terre del Parnaso (Italia)

Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Prezzo: € 9,00

Punteggio: ◆◆◆◆*

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino brillante e sfumature di rosso rubino, abbastanza trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di amarena, prugna e violetta seguite da aromi di mirtillo, liquirizia, tabacco, cannella e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e comunque equilibrato, buon corpo, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di prugna e amarena. Nekaber matura per 8 mesi in barrique e affina in bottiglia per 6 mesi.

Abbinamento: Stufati e brasati di carne, Carne arrosto, Carne alla griglia, Formaggi stagionati

PRODUTTORI

Carlo Pellegrino

La storica cantina Siciliana, il cui nome è da sempre legato al celebre vino Marsala, pur rimanendo legata alla produzione di questo grande vino, si dedica anche ai vini da tavola e ai vini passiti di Pantelleria

Tutto iniziò più di duecento anni fa, quando un uomo d'affari Inglese il cui nome è passato alla storia - John Woodhouse, figlio di un commerciante di Liverpool - che nel 1773 fu costretto, a causa di una tempesta, a sostare con la sua nave Elizabeth nel porto di Marsala. In quell'occasione il giovane John Woodhouse assaggiò il vino che si produceva nel territorio e intuì che aveva forti somiglianze con altri celebri e ricercati vini dell'epoca: Jerez (Sherry), Madeira e Porto. Compreso subito che avrebbe potuto trarre forti profitti dalla commercializzazione di quel vino e decise di inviare nella madre patria Inghilterra ben cinquanta *pipe* da 4 ettolitri ciascuna. Prima della spedizione Woodhouse aggiunse dell'alcol al vino in modo da renderlo più resistente alla dura prova del viaggio e rimase a Marsala in attesa dell'esito. Come aveva previsto, il vino fu un successo e John Woodhouse si stabilì a Marsala avviando una florida produzione di questo straordinario vino ed entrando nella storia dell'enologia Italiana. Dopo di lui alcune famiglie Italiane iniziarono a produrre il vino Marsala, fra queste - e fra le più importanti per la storia e lo sviluppo di questo grande vino - troviamo la Carlo Pellegrino.

La Carlo Pellegrino fu fondata a Marsala nel 1880 per opera di Paolo Pellegrino, notaio e viticoltore. Fu l'inizio di un cammino che condusse l'azienda fino ai giorni nostri ad affermarsi con i suoi vini in ambito internazionale. Paolo Pellegrino, con la collaborazione del figlio Carlo - anch'egli notaio e agricoltore - in pochi anni riuscì a trasformare l'azienda, nata a conduzione familiare, in una delle più floride ed importanti industrie



Sala della Nave Punica nelle cantine storiche di Marsala

enologiche di Marsala. Alla scomparsa del padre, Carlo assunse il comando dell'azienda, coadiuvato dalla moglie Josephine Despagne, una gentildonna Francese figlia dell'enotecnico Oscar Pierre Despagne, che portò in dote l'esperienza e la conoscenza della sua famiglia, originaria di Sauternes. L'azienda continuò la sua espansione anche durante le generazioni successive e Paolo Pellegrino, figlio di Carlo e Josephine, assunse la direzione tecnico-amministrativa dell'azienda e insieme al cognato Vincenzo Alagna, fecero spiccare il volo alla Pellegrino verso i più importanti mercati del mondo. Lo stabilimento di produzione fu ampliato fino a triplicare la sua superficie nei primi anni 1930.

Attualmente la Carlo Pellegrino dispone di tre unità operative, oltre alla storica cantina di Marsala, con una capacità totale di 200.000 ettolitri (di cui 40.000 in botti di rovere), una seconda cantina di vinificazione, nella periferia di Marsala in contrada Cardilla, con una capacità di 7.000 ettolitri. Nel 1992 la Carlo Pellegrino ha inoltre costruito una terza cantina nell'isola di Pantelleria, dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione, e che ha permesso il recupero e il rilancio dei famosi vini Moscato e Passiti di Pantelleria. Questi vini si affiancano agli storici Marsala e a interessanti vini da tavola prodotti con il marchio "Duca di Castelmonte". Nel corso della sua storia, dal 1880 ad oggi, la Carlo Pellegrino ha conosciuto una crescita costante fino ad affermarsi fra le più importanti aziende enologiche Siciliane, non solo per la produzione e la commercializzazione di Marsala, ma anche di vini di Pantelleria e vini da tavola, sia DOC, sia IGT. L'Azienda conta oggi 66 dipendenti e produce oltre 7.000.000 di bottiglie all'anno, vantando un fatturato che nel 2003 ha raggiunto i 19 milioni di euro. Fra i principali mercati esteri in cui la Carlo Pellegrino è presente troviamo Gran Bretagna, Svizzera, Francia, Germania, Canada, Stati Uniti d'America, Giappone e Corea del Sud.

Per quanto riguarda la produzione, i vini Marsala rappresentano il 24% del fatturato, i Vini di Pantelleria il 20%, i vini da tavola il 39%, mentre il rimanente 17% è rappresentato dai vini dolci di Sicilia: Zibibbo, Malvasia e Moscato liquorosi IGT. I sistemi aziendali di gestione della qualità e di gestione ambientale sono certificati rispettivamente ISO 9001/2000 e ISO 14001. Le aziende agricole della famiglia di estendono per oltre 300 ettari e si trovano nelle aree di Gazerotta, Kelbi, Ramisella, Rinazzo e San Nicola "Gorgi Tondi". Situate nelle zone viticole più vocate della Sicilia Occidentale, queste aree costituiscono un'enorme ricchezza di suoli, microclimi e varietà di viti coltivate. Rinazzo è il territorio in cui si coltiva il Syrah, il suo terreno asciutto e argilloso, oltre alle particolari condizioni climatiche, risulta molto favorevole per questa varietà. L'azienda agricola "San Nicola" si trova nella periferia del comune di Mazara del Vallo, e si estende per una superficie di 115 ettari, parti dei quali compresi nella Riserva WWF dei "Gorgi Tondi". Il suo terreno è mediamente argilloso e, unitamente ad un microclima ideale, la zona particolarmente vocata per le uve Grillo e Chardonnay utilizzate per i vini Gorgo Tondo Bianco, e per le uve Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola con le quali si ottiene il Gorgo Tondo Rosso.

L'azienda Agricola "Gazerotta", che si estende per circa 90 ettari nel territorio di Mazara del Vallo, è situata in un territorio che rientra interamente nella DOC Delia Nivolelli, una delle 19 Denominazioni di Origine Controllata della Sicilia. Oggi, nei 78 ettari vitati di Gazerotta, si coltivano con succes-



Cantina di Pantelleria in contrada Kuddie Rosse

so vitigni autoctoni e alloctoni, come il Nero d'Avola, l'Inzolia, Grillo, Zibibbo (Moscato d'Alessandria) e Malvasia Bianca, così come lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon. La Carlo Pellegrino dispone anche di una moderna cantina nell'isola di Pantelleria - in contrada Kuddie Rosse - in cui l'azienda ha investito ingenti risorse per il recupero e la produzione del famoso Moscato e Passito di Pantelleria, uno dei tanti vini che hanno reso celebre la Sicilia. La cantina principale si trova a Marsala e copre una superficie di circa 30.000 mq, dispone di una capacità di affinamento pari a 200.000 ettolitri e di una moderna linea di imbottigliamento capace di produrre una media di 10.500 bottiglie all'ora.

La produzione di questa storica cantina è divisa in due marchi: Carlo Pellegrino e Duca di Castelmonte. Il marchio Carlo Pellegrino è utilizzato per i celebri Marsala e i vini liquorosi dolci sia Sicilia IGT, sia Pantelleria DOC. Il marchio Duca di Castelmonte è invece utilizzato per tutti i vini da tavola oltre che per i vini dolci e liquorosi. La produzione di Marsala della Carlo Pellegrino è piuttosto vasta e interessante. La gamma inizia con il Marsala fine - disponibile anche nella versione "Ruby" - tre Marsala Superiore (Secco, Garibaldi Dolce e Oro), fino ad arrivare al Marsala Vergine Soleras e l'interessante Marsala Vergine Vintage 1980 - prodotta esclusivamente con uve Grillo - ricca di aromi complessi e potenti, frutto di oltre venti anni di maturazione in botte di rovere: un meraviglioso Marsala perfetto come vino da "meditazione" e che può anche servito in luogo di un distillato. Fra i vini a marchio Duca di Castelmonte sono da segnalare, fra i tanti, il nuovo e interessante rosso Tripudium, prodotto con uve Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Syrah, l'ottimo Passito di Pantelleria NES, e infine l'emozionante grappa di Moscato Passito di Pantelleria, la cui recensione è riportata nella rubrica "Aquavitae".



I punteggi dei vini sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Passito di Pantelleria Liquoroso 2003
Carlo Pellegrino (Italia)

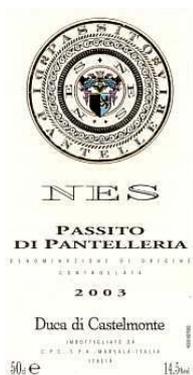
Uvaggio: Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

Prezzo: € 10,60 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, molto trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, canditi e mandorla seguite da aromi di caramello, confettura di albicocche, dattero, marmellata d'arance, miele e un accenno di lavanda. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di uva, confettura di albicocche, marmellata d'arance e fico secco. Questo vino affina per 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Pasticceria secca, Dolci alle mandorle, Formaggi stagionati*



Passito di Pantelleria NES Duca di Castelmonte 2003
Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Moscato d'Alessandria (Zibibbo)

Prezzo: € 23,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo vino si presenta con un colore giallo ambra chiaro e sfumature di giallo dorato, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note di uva, marmellata d'arance, fico secco e canditi seguite da aromi di albicocca secca, dattero, confettura di pesche, miele, lavanda e un accenno di smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce e morbido, comunque ben equilibrato dall'alcol, buon corpo, sapori intensi, piacevole. Il finale è molto persistente con ricordi di uva, marmellata d'arance, albicocca secca, fico secco e dattero. Un vino ben fatto. Questo passito di Pantelleria affina per 6 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Pasticceria secca, Dolci alle mandorle e alla frutta, Formaggi stagionati*



Marsala Fine Ruby
Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Pignatello, Nerello Mascalese

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso e sfumature di rosso granato, poco trasparente. Al naso denota aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di confettura di amarene e confettura di more seguite da aromi di confettura di lamponi, confettura di fragole, viola appassita, vaniglia e un accenno di pepe rosa. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico, dolce e morbido, comunque equilibrato dall'alcol, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di confettura di amarene, confettura di fragole e confettura di more. Questo Marsala Ruby matura per oltre un anno in botte, almeno 3 mesi in barrique e circa 4 mesi in bottiglia.

Abbinamento: *Dolci alla frutta, Crostate di frutta, Torte al cioccolato*



Marsala Superiore Oro
Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto

Prezzo: € 8,00

Punteggio: ◆◆◆★

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con note di fico secco, caramello e la tipica nota di Marsala seguite da aromi di confettura di albicocche, dattero, mandorla, scorza d'agrumi e vaniglia. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco dolce, alcolico e morbido, comunque equilibrato, corpo pieno, buona freschezza, piacevole. Il finale è persistente con ricordi di confettura di albicocche, mandorla e fico

secco. Questo Marsala Oro matura per oltre due anni in botte a cui seguono circa quattro mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento: Pasticceria secca, Dolci di mandorle, Formaggi stagionati e piccanti



Marsala Vergine Soleras Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo, Catarratto, Inzolia

Prezzo: € 11,10

Punteggio: ◆◆◆◆

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati che si aprono con la caratteristica nota di Marsala, fico secco e mandorla seguiti da aromi di cuoio, dattero, albicocca secca, liquirizia, marmellata d'arance, noce e smalto. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e piacevolmente fresco, corpo pieno, sapori intensi. Il finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e dattero. Questo Marsala matura per oltre 5 anni in botte.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Pasticceria di mandorle



Marsala Vergine Vintage 1980 Carlo Pellegrino (Italia)

Uvaggio: Grillo

Prezzo: € 16,00 - 375ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo Marsala si presenta con un colore giallo ambra brillante e sfumature di giallo ambra, trasparente. Al naso rivela buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con la caratteristica nota di Marsala, fico secco e marmellata d'arance seguiti da aromi di cuoio, dattero, albicocca secca, fungo porcino, liquirizia, noce, vaniglia, mandorla, smalto e un accenno di caffè. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco alcolico e morbido, comunque equilibrato, corpo pieno, sapori intensi, piacevole. Il

finale è persistente con ricordi di fico secco, mandorla e caffè. Un vino ben fatto. Questo Marsala matura per oltre 20 anni in barrique a cui seguono almeno 6 mesi di affinamento in bottiglia. Perfetto anche bevuto da solo o servito in luogo di un distillato.

Abbinamento: Formaggi stagionati e piccanti, Dolci di mandorle

Carlo Pellegrino & C. S.p.A. - Via del Fante, 39
- 91025 Marsala (Trapani) - Tel. 0923 719911 Fax.
0923 953542 - **Enologo:** Gaspare Catalano (vini da
tavola), Enrico Stella (vini dolci e liquorosi) - **An-**
no fondazione: 1880 - **Produzione:** 7.013.000 botti-
glie - **E-Mail:** info@carlopellegrino.it - **WEB:**
www.carlopellegrino.it

Giornale di Cantina

Questa rubrica è riservata ai produttori di vino che intendono rendere note particolari attività produttive, annunciare nuovi prodotti o semplicemente comunicare alla clientela informazioni e promozioni sulla propria attività e i propri prodotti. Inviare le notizie da pubblicare al nostro indirizzo e-mail CellarJournal@DiWineTaste.com.

Un grande Champagne per Castello Banfi

La prestigiosa azienda montalcinese ha appena siglato l'accordo per la distribuzione in Italia della storica casa francese "Joseph Perrier". Fondata nel 1825 a Chalons-en-Champagne, la "Joseph Perrier" è una delle poche grandi "Maison" tuttora nelle mani della famiglia fondatrice. A lungo fornitrice esclusiva della casa Reale d'Inghilterra, vanta una gamma di sei vini di altissima qualità ed ha come prodotto di punta il raffinato Cuvée Royale Brut.

Enrico Viglierchio, Direttore Generale della Castello Banfi, sottolinea l'importanza strategica dell'accordo che va a completare la formidabile offerta del gruppo toscano. I vini sono già disponibili su tutto il mercato nazionale e saranno riservati al solo canale HORECA.

Ospitalità a Tavola a Fattoria Paradiso

Dopo le celebrazioni del decennale dell'Ospitalità a Tavola, la giornata di studio e di riflessioni sul vino, le Donne del Vino dell'Emilia Romagna capitanate da Graziella Pezzi propongono un interessante tema suggerito dal sociologo prof. Gian Paolo Catelli dell'Università di Catania "Il vino nelle mille culture valori culturali del vino italiano nel mercato globale". Relatori della serata il Prof. Gian Paolo Catelli membro dell'Accademia Nazionale de l'Agricoltura de France, Past President dell'International Royal Sociological Association, Honorary Research Fellow della Mississippi State University; il Prof. Aureliano Amati direttore del corso di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Bologna; il Dott. Nerino Rossi giornalista e scrittore, saggista di fama; il Dott. Fabio Giavedoni redattore della Guida "Vini d'Italia" Slow Food e Gambero Rosso e Graziano Pozzetto, Romagnolo DOC, scrittore esperto di

enogastronomia.

Hanno partecipato e portato il loro contributo a questo incontro a più voci l'On. Sauro Sedioli della Commissione Agricoltura della Camera, S.E. il prefetto di Forlì-Cesena, il sindaco di Bertinoro, il sociologo polacco prof. Gregorz Kaczynsky, rappresentanti dell'Ente Tutela Vini di Romagna, del Tribunale di Romagna, della Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì e numerose produttrici, ristoratrici, enotecarie e sommelier dell'Associazione che con i loro ottimi vini e la loro professionalità hanno contribuito al successo dell'incontro conviviale che è seguito. L'Ospitalità a Tavola si è confermata essere un osservatorio naturale, un palcoscenico della vite. Anno dopo anno le Donne del Vino dell'Emilia Romagna hanno parlato di vino visitando ogni sua dimensione ogni sua caratteristica leggendo la storia e le connessioni con il mondo della religione, della letteratura, della musica, dei giovani, del sociale, della salute.

Graziella Pezzi, la delegata regionale e padrona di casa, nel suo indirizzo di benvenuto ha affermato che le Donne del Vino in questi anni sono state testimonial dei valori del territorio con le sue peculiarità, le tradizioni, le differenze, quei valori della terra che le donne produttrici vivono nel quotidiano e che si rispecchiano negli originali prodotti che portano sul mercato con un ottimo rapporto qualità-prezzo e a cui riservano attenzioni, cure e profondo rispetto. In ogni bottiglia, ribadisce Graziella Pezzi, sono racchiusi l'anima di Enotria e l'essenza della sua gente, il carattere di un popolo di agricoltori, di raffinati artigiani, di grandi artisti.

Dalle relazioni di Fabio Giavedoni e Graziano Pozzetto e del prof. Amati, che ha parlato in particolare del vino nelle varie culture e religioni del passato e presente, è emerso che il vino italiano nel mercato globale si identifica con le proprie caratteristiche del luogo e tutti i produttori dovrebbero seguire la strada di allevare vitigni autoctoni, creando vini originali di grande pregio con un buon rapporto qualità-prezzo. Caratteristiche, queste, che vengono apprezzate soprattutto dal consumatore straniero il quale desidera un vino non omologato e che rispecchi la regione di produzione, e che ama sorseggiando un buon bicchiere, che dia al suo palato sensazioni di profumi, di sapori: ricordi di un viaggio, di letture, di immagini delle nostre città d'arte, dei paesaggi, del mare, delle colline ricoperte di viti e olivi, dei colorati e saporiti cibi mediterranei, l'atmosfera dei luoghi e l'allegria della gente.

EVENTI

Notiziario

In questa rubrica saranno pubblicate notizie e informazioni relativamente ad eventi e manifestazioni riguardanti il mondo del vino e dell'enogastronomia. Chiunque sia interessato a rendere noti avvenimenti e manifestazioni può comunicarlo alla nostra redazione all'indirizzo e-mail Events@DiWineTaste.com.

Distillerie Aperte 2004

Distillerie Aperte, iniziativa nata da un'intuizione di Vicenza Qualità e oggi promossa dall'Istituto Nazionale Grappa, compie tre anni e li festeggia rinnovando l'appuntamento che, domenica 10 ottobre, coinvolgerà la quasi totalità delle distillerie associate su tutto il territorio nazionale: una realtà di rilievo che rappresenta, per volume, oltre il 70% della grappa prodotta in Italia, e dunque nel mondo, essendo la Grappa un distillato esclusivamente italiano.

Un appuntamento importante in termini di comunicazione se consideriamo il profilo del consumatore tipo che emerge da una recente indagine condotta dalla società Demoskopoea. Secondo l'inchiesta, i consumatori sono prevalentemente uomini - dai 35 ai 50 anni - con maggiore concentrazione al Nord Est e nei grandi centri e non sono certamente dei cultori: il 46% del campione intervistato cita solo alcune marche e ammette di non conoscere le pratiche di degustazione. I veri "esperti" non sono che l'8% degli intervistati: dichiarano una migliore conoscenza del prodotto e, in base al sapore, sanno riconoscere le diverse tipologie. Il consumo a casa, così come quello fuori casa, risulta ancora concentrato nei mesi più freddi.

Forte del buon risultato in termini di presenze registrato lo scorso anno (oltre 11.000 visitatori sono stati accolti nelle distillerie aperte in Piemonte, Lombardia, Veneto, Valle d'Aosta, Trentino, Emilia Romagna e Toscana), Distillerie Aperte ritorna dunque come utile occasione per avvicinare il consumatore ad un mondo ancora poco noto, seppure parte integrante della nostra cultura. Per un'intera giornata i visitatori potranno accedere liberamente alle distillerie associate all'Istituto Nazionale Grappa e scoprire i segreti di un'arte affascinante in cui la tradizione del passato si coniuga con la moderna tecnologia che permette oggi di ottenere prodotti eccellenti salvaguardando tutte le potenzialità delle vinacce, affinché giungano all'alambicco con tutti i loro profumi più naturali e intensi.

Maestri distillatori accoglieranno dunque i visitatori per illustrare la storia e l'evoluzione della grappa, le tecniche di distillazione e i vitigni di origine che determinano personalità e carattere di ogni distillato. Come ogni anno sarà infine possibile partecipare a degustazioni guidate alla scoperta delle migliori produzioni nazionali. Per informazioni contattare: Gusto è... Comunicazione & Eventi - Tel. 347 2441081

A Muccioli il Premio Masi per la Civiltà del Vino 2004

È stato assegnato ad Andrea Muccioli e alla Comunità di San Patrignano il Premio internazionale Masi per la Civiltà del Vino 2004 attribuito dalla Fondazione Masi, presieduta da Demetrio Volcic, e promosso dalla veneta Masi Agricola, azienda storica nella produzione dell'Amarone, di proprietà della famiglia Boscaini. Andrea Muccioli si affianca così - tra gli altri - a Robert Mondavi, Philippine de Rothschild, Rémi Krug, produttori di fama mondiale che hanno ricevuto l'importante riconoscimento negli anni passati.

Il Premio, attribuito da una giuria di esperti guidata da Ezio Rivella, attuale presidente dell'Unione Italiana Vini, riconosce in particolare l'operato personale di Andrea Muccioli e il suo impegno per la diffusione del messaggio del bere responsabile ma anche il contributo di carattere sociale offerto al mondo e all'imprenditoria vitivinicola dalla Cantina di San Patrignano

che, nel giro di pochi anni, è riuscita a raggiungere l'eccellenza vinicola. Raccolta l'eredità del padre Vincenzo, fondatore nel 1978 di questa comunità di recupero dei tossicodipendenti sulle colline Riminesi, Andrea Muccioli ha deciso di buttarsi a capofitto nell'attività vitivinicola, contando sull'appoggio e sul sincero entusiasmo dei suoi ragazzi. Ora, intorno alla sede della comunità, che si è sempre distinta, oltre che per l'attività sociale, per la produzione casearia e per l'allevamento di cavalli e cani, ci sono quasi 100 ettari di vigneto. E, tra breve, una modernissima cantina permetterà ai giovani tecnici della comunità - che operano sotto l'attento controllo di un enologo di assoluto valore come Riccardo Cotarella - di poter lavorare ancora meglio e di produrre altri vini di successo come Avi, un grande Sangiovese di Romagna dedicato "A Vincenzo".

Vincitori del Premio Masi Civiltà Veneta 2004 sono invece la chef Nadia Santini del ristorante Al Pescatore di Caneto sull'Oglio (Mantova), il giornalista Ferruccio De Bortoli e l'architetto-designer Ettore Sottsass. Il premio è conferito ogni anno a coloro che hanno illustrato, raccontato e resa grande la civiltà veneta nelle arti, nella letteratura, nelle scienze e nell'economia. Santini, De Bortoli e Sottsass, selezionati dalla giuria del Premio Masi presieduta dal giornalista Giulio Nascimbeni, appartengono infatti a quella civiltà che si riconosce nel senso più ampio e culturale e non solo territoriale del termine, nella grande tradizione della Repubblica veneta, ma sono anche Veneti di "emigrazione".

Attenti alle imitazioni: esperti a confronto per la tutela della pizza

Tutelare la pizza tradizionale. Il grido d'allarme è stato lanciato nel corso della tavola rotonda organizzata dal Comitato Tecnico Scientifico della Festa della Pizza, in programma a Pontecagnano fino al 12 settembre. Dal workshop è emerso un dato inconfutabile: l'immenso patrimonio culturale di sapori, colori e tradizioni che la pizza campana reca con sé è continuamente minacciato dalla commercializzazione di prodotti analoghi che - pur rispondendo a standard di qualità e di sicurezza alimentare - hanno spesso in comune solo il nome con la pizza tradizionale.

Un'ottima pizza è fatta di ingredienti, ma anche di tradizioni, sacrifici, dalle stesse mani del pizzaiolo. Tutto questo necessita di controlli di tipo tecnico, del sistema di qualità, della professionalità degli addetti ai lavori: una regolamentazione attraverso la quale tutelare il consumatore, ma anche la stessa pizza, simbolo dell'identità di un'intera regione. «La confusione che inevitabilmente viene generata - ha spiegato Cosimo Mogavero, direttore tecnico del Cts - contribuisce ad omologare l'immagine della pizza ad uno dei tanti prodotti anonimi da forno, a scapito della tradizione e della tipicità, oltre che del gusto e della salubrità, con danni gravissimi per l'intera economia regionale, che nella filiera della pizza investe ingenti risorse». «La pizza va tutelata - gli ha fatto da eco Vito Puglia, vice presidente nazionale di Slow Food - perché più di ogni altro piatto rappresenta il simbolo di identità e tipicità della nostra terra». Per Marco Condruro, quinta generazione della celebre pizzeria napoletana "Da Michele", «il vero problema è l'improvvisazione», mentre per il giornalista enogastronomico Carlo Galimberti «attorno alla pizza si genera troppa confusione che danneggia filiera e consumatori».

Di fronte a questo quadro preoccupante, il Comitato Tecnico Scientifico della Festa della Pizza ha illustrato il proprio progetto volto alla tutela dell'identità della pizza campana artigianale, intesa non solo come prodotto gastronomico in sé, ma anche come strumento finalizzato a promuovere e valorizzare i prodotti campani tipici e di qualità impiegati per prepararla - farina, pomodoro, olio, mozzarella - e per accompagnarla nella sua degustazione (verdure e vino). «Festa della Pizza è sinonimo di spettacolo - ha così sottolineato il direttore scientifico della kermesse Eugenio Luigi Iorio - ma è soprattutto difesa della tipicità. Tra i progetti finora realizzati, oltre alla nota "pizza fitness", sono da segnalare la produzione della prima "verace pizza napoletana certificata" al mondo e la realizzazione di due importanti corsi di formazione professionale per pizzaiolo. L'avvio della certificazione della professione del pizzaiolo e la costituzione del consorzio per la tutela della pizza tradizionale campana artigianale costituiscono i prossimi traguardi da raggiungere nel contesto di una progettualità che ha già superato la fase dello studio di fattibilità».

Vino&Dintorni: i sapori d'Italia alle porte di Milano

I sapori d'Italia in scena a Segrate, il 16 e 17 ottobre prossimi, con la quarta edizione di Vino&Dintorni, mostra mercato enogastronomica patrocinata dalla Regione Lombardia e dalla Provincia di Milano. Oltre cento espositori in un itinerario del gusto alla scoperta dei prodotti tipici del Belpaese. Nei 5000 mq. coperti e attrezzati del Parco di via Morandi, il pubblico potrà assaggiare e acquistare le specialità più sfiziose: marmellate al limone e al bergamotto, salumi speziati e formaggi alle erbe più strane serviti su tagliere e combinati dagli esperti con i vini più adatti, dolci associati a bianchi o rossi studiati per esaltarne il gusto, oli provenienti dai frantoi più rinomati, profumi alle essenze più particolari, oggetti e artigianato legati al mondo dell'enogastronomia, come le prestigiose porcellane galiziane Salgaderos. Un paradiso per gli occhi ed il palato di golosi e cultori della buona tavola.

In uno dei bacini commerciali più importanti in Italia, due giornate dedicate al business to customer, per un settore in continua crescita sia come sviluppo che come consumi, con aziende agricole di rilievo del mondo vitivinicolo, agroalimentare e biologico, nonché realtà legate a questi ambiti produttivi: artigiani del sapore, organizzazioni turistiche e di ospitalità. Protagonista il gusto e tutto quel che gli gira intorno: degustazioni con il Movimento Turismo del vino, corsi per imbandire la tavola, abbinamenti di piatti e vini ad hoc, con la collaborazione dell'associazione SOMA, Sviluppo, Ospitalità Mondo Agricolo, le ricette di Vino&Dintorni con una cuoca d'eccezione, Wilma De Angelis, momenti di approfondimento sull'agricoltura biologica, vinoterapia nel centro benessere, con la possibilità di provare creme, massaggi e rigeneranti bagni nel mosto. Cucina tipica nello spazio ristorante, musica ed intrattenimenti diurni e serali di folklore, per una manifestazione che non vuole perdere il suo carattere "popolare". Apertura stands dalle 10.00 alle 20.00, ingresso libero. Cerimonia di inaugurazione, sabato, 16 ottobre, alle ore 11.00. Aspettando Vino&Dintorni, il 25 settembre uscita fuori porta in Monferrato e al Santuario di Crea, alla scoperta delle enormi ricchezze custodite tra le colline del Piemonte. L'occasione per vivere da vicino la vendemmia, respirarne l'atmosfera, gustarne i riti e i

tempi, salire tra i filari e scendere in cantina, gomito a gomito con i viticoltori. Per informazioni: Comune di Segrate - Ufficio Stampa Sabrina Galimberti, tel. 02-26902333; 338-2506629 sb.galimberti@comune.segrate.mi.it

Gusti di frontiera. I sapori della Mitteleuropa

La prima edizione di "Gusti di frontiera. I sapori della Mitteleuropa" si svolgerà nelle vie e nelle piazze di Gorizia l'1, 2 e 3 ottobre 2004. Sarà un'occasione per far conoscere la città, nel contesto del magnifico paesaggio collinare in cui si trova, i suoi vini e la sua gastronomia, che rappresenta la sintesi delle ricette italiane, Friulane, austriache e slovene, con influssi tedeschi, ungheresi e croati. La manifestazione, organizzata dal Comune di Gorizia, con il determinante contributo della Regione Friuli Venezia Giulia e con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Gorizia, proporrà vini, bevande e cibi tradizionali d'Italia (in particolare del Friuli Venezia Giulia), Slovenia, Austria e Ungheria, paesi appartenenti al vasto mondo della Mitteleuropa: un'occasione per ritrovare in una festa di tre giorni il piacere del gusto della cucina di questi paesi, le cui tradizioni spesso si intrecciano e si contaminano reciprocamente. Saranno comunque accettate, proprio per il carattere sperimentale di questo primo anno di avvio, anche proposte di piatti di area balcanica e medio-orientale, che come è noto hanno influenzato la cucina mitteleuropea.

Una grande e festosa kermesse, che animerà le vie e le piazze di Gorizia, in particolare lungo un anello delimitato dal Corso Verdi, via Oberdan, piazza Vittoria, via Rastello, via delle Monache, via Mazzini, piazza del Municipio e via Garibaldi, con un'espansione in piazza Battisti. Oltre a stand e gazebo dei produttori ed espositori della regione e dei vari paesi mitteleuropei invitati, i produttori e i negozianti goriziani presenteranno i loro prodotti, anche posizionando all'esterno dei negozi banchi di assaggi e di vendita. Durante la manifestazione, inoltre, i ristoratori locali proporranno menù caratterizzati dai gusti di frontiera: quindi piatti che derivano da tradizioni culinarie mescolate e contaminate con i piatti tipici di queste aree. Per informazioni: Comune di Gorizia - Settore Sviluppo Economico - Ufficio Grandi Eventi, dott. Gabriella Cucchini (Tel. 0481 383405 gabriella.cucchini@comune.gorizia.it) dott. Roberto Cevenini (Tel. 0481 383406 - roberto.cevenini@comune.gorizia.it)

Spirito di Vino - Quinta Edizione

Si è svolta a Udine la quinta edizione di "Spirito di Vino", il concorso internazionale per giovani autori di vignette satiriche dedicate alla cultura del vino e dei suoi protagonisti. Un'occasione straordinaria per disegnare e "parlare", in maniera ironica e intelligente attraverso il linguaggio universale della satira, del vino e delle sue qualità, ma anche dei produttori, dei consumatori e dei cultori di un settore fra gusto, cultura e moda in continua evoluzione e crescente sviluppo.

Ospite delle giornate di "Friuli DOC", dopo l'esordio in occasione di Cantine Aperte, il concorso - realizzato grazie al supporto finanziario dell'Assessorato alle Attività Produttive della Regione Friuli Venezia Giulia per tramite di Agrapromo - è

culminato nella cerimonia di premiazione dei vincitori, sabato 18 settembre, alle 18.00, a Palazzo Florio di Udine. Accolti dalla Presidente della Delegazione Friulana del Movimento Turismo del Vino, Elda Felluga, i componenti della prestigiosa giuria di esperti chiamata anche quest'anno a valutare lavori giunti da ogni parte del mondo hanno scelto le tre vignette che meglio hanno dimostrato di rappresentare lo "Spirito di Vino" del territorio friulano.

La vincitrice di questa edizione è Bartolucci Samanta classe 1975 di Fano con la vignetta "Il Pesce fuor d'acqua". Al secondo posto si è classificato Sheingart Dimitri, canadese nato nel 1972 mentre al terzo posto si trova Renatti Luigi di Napoli, nato nel 1976, con la vignetta "Napoleone". Menzioni particolari sono state assegnate a Giacomo Cardelli di Pistoia per il richiamo satirico ad una favola di sapore "Esopico", Andrea Pecchia di Roma per la deliziosa metafora di un amore, Perona Gianpaolo di Padova per l'allegria satira di un argomento di attualità e Manuel Riz di Trento per la feroce trasposizione satirica di una delle favole più popolari.

Eccezionale, come sempre, la statura dei giurati: dai maestri Giorgio Forattini (che anche per questa edizione ha presieduto la commissione), Emilio Giannelli e Alfio Krancic, veri e propri guru della satira e autori delle vignette pubblicate ogni giorno sulle principali testate giornalistiche italiane, a un pool di esperti formato da Gianluigi Colin, art director del Corriere della Sera, Michele D'Inella, direttore editoriale del TCI, da Aldo Colonetti, direttore scientifico dell'Istituto Europeo di Design e dai giornalisti Carlo Cambi e Paolo Marchi.

I maestri Forattini, Giannelli e Krancic hanno regalato anche quest'anno a "Spirito di Vino" tre nuove vignette realizzate per l'occasione. I loro lavori, assieme a quelli dei vincitori e degli altri partecipanti al concorso, sono stati esposti in una mostra aperta al pubblico in concomitanza con "Friuli Doc". Gli stessi lavori verranno poi raccolti in un divertente calendario, diventato ormai oggetto di collezione. Ai primi tre classificati, inoltre, sarà data in premio una selezione dei migliori vini friulani. Quasi un invito alla meditazione e a una nuova illustrazione ispirata allo "Spirito di Vino". Per informazioni: Movimento Turismo del Vino - Friuli Venezia Giulia spiritodivino@mtvfriulivg.it, Tel.: +39-0432-289540 Fax: +39-0432-294021

IL CAVATAPPI

La Produzione dei Vini Dolci

Autentici nettari d'uva, complessi tuttavia gentili, armoniosi e ricchi, i vini dolci sono un'infinita esplosione di aromi e sapori che da sempre hanno affascinato gli appassionati di vino di ogni epoca

Fra i vini più ricercati del mondo, capaci di conquistare il cuore e l'animo delle persone, anche di quelle che non si interessano o non bevono vino, troviamo i vini dolci che hanno sempre incontrato l'interesse e il gusto di tutti gli appassionati di vino di ogni epoca, dagli albori dell'enologia ai giorni nostri. Vini nobili e maestosi, costosi e in passato riservati ai ministri del culto o ai re, nonostante si presentino con colori e qualità diverse, sono tutti accomunati dalla stessa caratteristica, quella di conservare lo spirito dell'uva espresso nella sua dolcezza

e nei suoi affascinanti e incantevoli aromi. La produzione di questi vini richiede uno sforzo maggiore e una maggiore dedizione alla qualità, un controllo rigoroso che inizia in vigneto e termina nella bottiglia. I vini dolci sono anche capricciosi e per essere superlativi richiedono sforzi produttivi notevoli, in caso contrario, il prodotto finale sarà comunque dolce e piacevole, tuttavia mancherà di eleganza e classe, insomma di quel tocco magico che sorprende puntualmente i sensi di chi è capace di apprezzarli e di ascoltare le loro incantevoli storie.

La Dolcezza che si Sposa con il Vino

La differenza organolettica principale fra i vini "normali" e i vini dolci consiste nella quantità di zucchero disciolto nel vino e non trasformato in alcol per mezzo della fermentazione, in altre parole, dal cosiddetto "zucchero residuo". Maggiore la quantità di zucchero residuo nel vino e maggiore la sua dolcezza. Nonostante nei vini secchi sia possibile trovare talvolta zucchero residuo, la sua quantità è così minima tanto da non essere percepita al gusto e pertanto il vino sarà considerato secco. Va inoltre ricordato che la sensazione organolettica della dolcezza è bilanciata dall'acidità, pertanto in un vino molto fresco, cioè con un'acidità piuttosto spiccata, la sua dolcezza sarà meno evidente, in altre parole, equilibrata. Questo è il caso dei vini dolci Tedeschi - fra tutti i *Trockenbeerenauslese* - che hanno quantità di zucchero residuo piuttosto elevate senza per questo risultare stucchevoli proprio grazie alla notevole acidità. Anche l'alcol svolge una funzione di equilibrio sulla dolcezza, pertanto i vini dolci sono in genere alcolici - spesso l'alcol è addirittura aggiunto, rendendolo quindi un vino fortificato - sia per renderli più equilibrati sia per migliorarne la stabilità.

Com'è noto, l'alcol nel vino è prodotto dalla fermentazione degli zuccheri del mosto per mezzo di lieviti. La quantità di zuccheri presenti nel mosto determina la quantità dell'alcol prodotto al termine della fermentazione e sono necessari 17,5 grammi di zucchero per litro per ottenere l'1% di alcol. Per produrre un vino secco con un volume alcolico del 12%, saranno quindi necessari 210 grammi di zucchero per ogni litro di mosto. Questo valore esprime in realtà la quantità dell'alcol

potenziale, cioè quello che si ottiene nel caso in cui tutto lo zucchero sia fermentato e trasformato in alcol. Nei vini dolci è pertanto necessario che parte degli zuccheri siano trasformati (fermentati) in alcol, mentre una certa quantità dovrà essere conservata in modo da conferire dolcezza al vino. Questa quantità di zuccheri non fermentata - e quindi conservata - rappresenta lo zucchero residuo e maggiore sarà la sua quantità, maggiore sarà la percezione *relativa* di dolcezza. Per aiutare a comprendere meglio questo concetto, supponiamo di produrre un vino dolce con un mosto contenente 320 grammi di zucchero per litro. Nel caso in cui tutto lo zucchero fosse fermentato, l'alcolicità del vino (alcolicità potenziale) sarebbe di poco più del 18% ($320 / 17,5 = 18,28$).

Supponiamo ora che dopo avere analizzato le qualità del nostro mosto, riteniamo necessario, con lo scopo di produrre un vino dolce equilibrato, di ottenere un prodotto finale con 14% di alcol effettivo. Per fare questo avremo bisogno che 245 grammi per litro di zucchero siano trasformati in alcol ($17,5 \times 14 = 245$) lasciando quindi il resto dello zucchero non fermentato, cioè residuo. Questo zucchero residuo, pari a 75 grammi per litro ($320 - 245 = 75$), sarà responsabile della sensazione di dolcezza del vino. Ovviamente nel nostro esempio abbiamo volutamente semplificato le cose, nella realtà la produzione dei vini dolci non è svolta in questo modo poiché i lieviti non si fermano a "comando", ma continuano a fermentare lo zucchero fino a quando le condizioni chimiche del mosto e del vino lo consentono, a meno che la loro attività non sia volutamente interrotta. Il metodo più comune per interrompere l'azione dei lieviti è quella di aggiungere alcol - cioè di fortificare il vino - salvando quindi parte degli zuccheri dalla fermentazione. Va ricordato che l'alcol etilico è una sostanza tossica e questo è vero anche per i lieviti che, in condizioni di alte concentrazioni di alcol, generalmente di circa il 16% e a seconda della specie di lievito, muore e quindi la fermentazione si interrompe.

Un Vino che Dipende dallo Zucchero

I vini dolci devono il loro gusto alla quantità di zucchero residuo, ovviamente questi vini non sono solamente "dolcezza", una caratteristica che potrebbe essere ottenuta in diversi e semplici modi. I vini dolci offrono generalmente qualità aromatiche di enorme complessità, tuttavia è proprio la dolcezza la qualità che principalmente li contraddistingue. Come abbiamo già visto, la quantità di zucchero residuo è determinato da ciò che rimane alla fine della fermentazione alcolica, almeno, questo è quello che dovrebbe accadere in teoria. Esistono diversi modi per costituire la quantità di zucchero residuo e ognuno di questi consente di ottenere risultati qualitativi estremamente diversi fra loro. La qualità delle sensazioni di dolcezza percepita nei vini non è sempre uguale: in alcuni vini sembrerà essere più genuina e armoniosamente integrata alle altre qualità gustative, in altri invece si avrà la sensazione di una dolcezza quasi "forzata", come se non appartenesse realmente al vino ma a qualcosa di estraneo e disarmonico. Per quanto assurdo questo può apparire, la dolcezza del vino, o meglio il modo in cui esprime la sua dolcezza, rappresenta un fattore di primaria importanza nella reale qualità di un vino dolce, ovviamente, insieme agli aromi e le altre qualità organolettiche.



Appassimento delle uve Zibibbo nelle cantine Carlo Pellegrino per la produzione di Passito di Pantelleria

Aggiungere lo Zucchero

Questo metodo rappresenta il sistema più semplice - ma anche il più discutibile e certamente meno nobile - per la produzione di vini dolci, non a caso, utilizzato per i prodotti di bassa qualità. In termini pratici, si tratta di dolcificare un vino secco prodotto secondo le normali pratiche enologiche. Questo metodo - è bene ricordare - è vietato in molti paesi vinicoli del mondo, mentre in altri è consentito. Va comunque osservato che anche nei paesi in cui è permesso, l'aggiunta di zucchero ad un vino secco non è mai praticata dai produttori di qualità, proprio perché il risultato è piuttosto scarso e il "trucco" è facilmente riconoscibile. Dopo avere prodotto un vino secco - e poco prima di imbottigliarlo - si procede con aggiungere lo zucchero, assicurarsi che sia perfettamente sciolto nel vino, filtrare, stabilizzare e quindi imbottigliare. Un altro metodo consiste nell'aggiungere ad un vino secco una certa quantità di mosto non fermentato - e quindi ricco di zucchero - detto *riserva dolce* (dal Tedesco *süßreserve*), opportunamente sterilizzato, filtrato, chiarificato e conservato a bassa temperatura in vasche d'acciaio in modo da prevenire la sua fermentazione. In alcuni vini fortificati - in modo particolare nei Jerez (Sherry) dolci e in alcuni stili di Marsala - si aggiunge al vino una certa quantità di mosto concentrato.

Lo Zucchero dall'Uva

Nei vini dolci più pregiati e di migliore qualità lo zucchero non è mai aggiunto, nemmeno nella forma di mosto concentrato o di *riserva dolce*, e lo sforzo dei produttori è quello di sfruttare al massimo il patrimonio zuccherino dell'uva. Il metodo migliore consiste nella concentrazione dello zucchero in ogni acino dell'uva, un risultato che può essere ottenuto in diversi modi provvedendo a fare diminuire la quantità di acqua nel succo dell'uva. Infine, un altro metodo diffuso per conservare lo zucchero del succo d'uva consiste nell'interruzione volontaria della fermentazione del mosto aggiungendo una certa quantità di alcol o brandy. Ognuno di questi metodi consente di produrre stili di vini molto diversi fra loro, ognuno dei quali con le proprie caratteristiche e peculiarità, tuttavia sono stati capaci di dimostrare - nel corso dei secoli - la loro efficacia nella produzione di vini dolci di buona e alta qualità. Ovviamente queste tecniche non garantiscono da sole un buon risultato e una qualità elevata del vino: esse rappresentano semplicemente uno dei tanti fattori di qualità che insieme a tutti gli altri consentono di ottenere un grande vino dolce.

Com'è noto, lo sviluppo della maturazione dell'uva opera cambiamenti chimici nel suo succo. L'acino acerbo è ricco di acidi e povero di zucchero, e questa condizione cambia con il progredire della maturazione in cui la quantità di acidi diminuisce mentre lo zucchero aumenta. Pertanto più l'uva è matura e più zucchero contiene. Se si consente all'uva di procedere con la maturazione - una condizione nota come *surmaturazione* - l'acino comincia ad avvizzire per effetto della perdita di acqua con il risultato di avere un succo più denso e concentrato e una quantità di zucchero per litro maggiore. L'impiego di uve surmature - cioè lasciate surmaturare naturalmente sulla pianta - è molto diffuso nella produzione di vini dolci di largo consumo, come per esempio quelli prodotti nella Francia Sud-Occidentale e alcuni vini dolci Italiani. L'impiego di uve surmature è inoltre tipico nella produzione dei vini Tedeschi -

il cui sistema di qualità classifica i vini in accordo alla quantità di zuccheri contenuti nell'uva - e le categorie di vini prodotti in questo modo sono i cosiddetti *Spätlese* e *Auslese*. Questo sistema non prevede l'uso di uve attaccate dalla celebre *Botrytis Cinerea* o muffa nobile.

La *Botrytis Cinerea* rappresenta un altro metodo per consentire la concentrazione degli zuccheri negli acini dell'uva che saranno successivamente utilizzati per la produzione di vini dolci. Fra tutti i metodi questo è certamente il più nobile, poiché l'azione di questa muffa non si limita a diminuire la quantità di acqua nel succo dell'uva, ma opera straordinari cambiamenti che conferiranno al vino aromi eleganti e complessi e un gusto assolutamente unico. Quando le spore della *Botrytis Cinerea* - o muffa nobile - si depositano sulla buccia dell'uva, la perforano con lo scopo di cercare all'interno nutrimento necessario al suo sviluppo. Questa operazione - oltre a consentire la penetrazione della muffa all'interno dell'acino - favorisce anche l'evaporazione dell'acqua con il risultato di concentrare il succo. Una volta all'interno dell'acino, la muffa nobile aggiunge i suoi sapori e i suoi aromi al succo dell'uva - oltre ad altri componenti ancora sconosciuti - che trasformano il dolce succo in un nettare divino. Lo sviluppo della *Botrytis Cinerea* ha bisogno di condizioni ambientali particolari - umidità al mattino per consentire lo sviluppo della muffa, pomeriggi assolati e secchi per evitare il suo eccessivo sviluppo - e la buccia dell'uva deve essere sufficientemente sottile da consentire la penetrazione all'interno dell'acino.

La *Botrytis Cinerea* - nonostante sia necessaria alla produzione di grandi vini dolci - rappresenta in realtà una condizione di estremo rischio per il produttore. Quando le condizioni meteorologiche sono sfavorevoli - troppa umidità o pioggia - il suo sviluppo è eccessivo e compromette irrimediabilmente l'uva. Gli acini di uva *botritizzati* sono molto delicati e pertanto la vendemmia è effettuata a mano e con estrema attenzione. Fra i vini dolci prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea* si ricordano Sauternes, Barsac, Tokaji Aszú, Monbazillac, *Selection de Grains Nobles* Alsaziani, i cosiddetti muffati prodotti in Italia, i Beerenauslese e i Trockenbeerenauslese Tedeschi. A causa della forte dipendenza dalle condizioni ambientali e meteorologiche - e soprattutto dai rischi che ne possono derivare - alcuni produttori di vini muffati, in genere Californiani e Australiani, ma anche di altri paesi, raccolgono le uve, diffondono nelle bucce spore di *Botrytis Cinerea* e le conservano in ambienti in cui sono ricreate artificialmente condizioni ambientali tali da favorire e controllare lo sviluppo della muffa. Il risultato organolettico è simile - ma non uguale - ai vini prodotti con metodi "naturali" e questo sistema è generalmente usato nei vini muffati meno pregiati.

Fra i metodi che consentono di conservare lo zucchero dell'uva troviamo anche quelli tradizionalmente usati in Italia per i cosiddetti *vini passiti*, cioè prodotti con uve lasciate appassire nella pianta, disposti in graticci dopo il raccolto o appesi in locali sufficientemente aerati. Nelle aree in cui il clima è caldo e secco, l'uva è generalmente lasciata appassire in graticci all'aria aperta, mentre nei luoghi umidi è necessario riparare opportunamente l'uva in locali aerati in modo da evitare la formazione della muffa. Con questo sistema si producono - fra i tanti - Vinsanto, Recioto di Soave e della Valpolicella, Sagrantino Passito e i celebri Passiti di Pantelleria. Nei paesi freddi, come la Germania, Austria e Canada, si usa raccogliere

L'uva surmatura quando questa è congelata dalla bassa temperatura. Le uve vengono immediatamente pigiate e da queste si ottiene un mosto con concentrazioni di zucchero e acidi molto elevata, mentre l'acqua, congelata all'interno dell'acino, non sarà estratta. Con questo metodo si producono i celebri *Eiswein* Tedeschi e Austriaci, così come gli *Ice Wines* Canadesi e Americani. Un altro metodo consiste nell'interrompere la fermentazione del mosto aggiungendo una certa quantità di alcol o brandy, conservando quindi lo zucchero non fermentato come residuo. Con questo sistema si producono i celebri *Vin Doux Naturels* Francesi - come per esempio il Banyuls e i Moscati di Languedoc-Roussillon - e molti vini dolci fortificati, fra questi il Porto.

Dal Mosto al Vino

Le fasi della produzione dei vini dolci sono essenzialmente le stesse utilizzate per i vini secchi, sia bianchi, sia rossi. Tuttavia in alcuni vini le procedure di produzione richiedono l'adozione di pratiche specifiche con lo scopo di ottenere il prodotto desiderato, come nel caso di vini dolci prodotti con uve attaccate dalla *Botrytis Cinerea*. Normalmente il succo dell'uva prodotto durante le ultime fasi della pigiatura è considerato di minore qualità e nelle produzioni di vini pregiati questo viene generalmente scartato o utilizzato per i vini più ordinari. L'esatto contrario accade per le uve attaccate dalla muffa nobile, in cui è proprio la parte finale della pigiatura a produrre il mosto più ricco, concentrato e dolce. La fermentazione di un mosto ricco di zucchero è molto lenta e addirittura in quelli con concentrazioni elevate la fermentazione potrebbe anche non avvenire o comunque produrre una quantità minima di alcol. Questo è il caso dei vini molto dolci *Trockenbeerenauslese* Tedeschi e dei *Tokaji Eszencia* in cui il grado alcolico può anche essere inferiore al 6%. L'interruzione della fermentazione - con lo scopo di conservare zucchero e quindi dolcezza - può essere effettuata aggiungendo alcol al mosto (fortificazione), così come abbassando la temperatura, aggiungere anidride solforosa (SO₂) e trattare il mosto con una filtrazione sterile in modo da eliminare completamente i lieviti che altrimenti riprenderebbero la fermentazione. I vini dolci - esattamente come i vini secchi - possono essere maturati in botte in modo da favorire ulteriormente la loro concentrazione e arricchirli delle qualità organolettiche cedute dal legno.

NON SOLO VINO

Yogurt

Noto sin dall'antichità, questo semplice alimento possiede molte qualità che lo rendono un prezioso aiuto per l'organismo e un gustoso ingrediente per la preparazione di diverse ricette

La Storia

Le origini dello yogurt sono incerte, i documenti più antichi che conosciamo già parlano di questo alimento. Lo yogurt probabilmente era già consumato in età preistorica, la pratica

di conservare liquidi in otri, ossia contenitori fatti con la pelle o lo stomaco degli animali, permise di scoprire la semplice tecnica di produzione. Molto probabilmente l'inventore dello yogurt fu il latte stesso. Il latte lasciato all'aria aperta, a temperatura adeguata, sotto l'azione dei batteri, tende a coagularsi fermentando e a trasformandosi naturalmente in yogurt. Lo stile di vita delle popolazioni antiche, dedite alla pastorizia e abituate a conservare i prodotti in contenitori ricavati dalle pelli o dagli stomaci degli animali, favorì la scoperta di questo nuovo alimento: i batteri contenuti negli otri favorivano la fermentazione del latte. Esistono molte leggende sull'origine dello yogurt. Una di queste narra che lo scopritore fu proprio un pastore che, dopo avere dimenticato per qualche tempo il latte in un otre, lo ritrovò trasformato in un prodotto più cremoso e più saporito.

Un'altra leggenda - che risale al VIII secolo - narra di un nomade Turco, in viaggio attraverso una regione montuosa tra il Mar Nero ed il Mar Caspio, che portava con sé un otre contenente latte, il quale, a causa della temperatura e dei batteri contenuti nell'otre, si trasformò in una piacevole bevanda cremosa: lo yogurt. *Yogurut* o *jogurt*, che in Turco vuol dire "latte denso", sembra essere il nome dal quale deriva l'odierno yogurt, infatti, l'origine di questo nome sembra essere proprio *yogurut* risalente, con molta probabilità, all'ottavo secolo. Da allora lo *yogurut*, o *yogur* o *jogurt*, fu consumato fino al XI secolo quando si trasformò nel vocabolo con il quale lo conosciamo oggi: yogurt.

La diffusione dello yogurt è così ampia che non si può parlare di un momento da cui è partito e poi si è diffuso nei vari paesi. Se ne trova menzione nella Bibbia e nei racconti delle "Mille e una Notte", ne facevano uso Romani, Egizi, Fenici e Greci, impiegato dalle popolazioni Russe, Indù Calmucchi e Zulù. Il medico Greco Galeno ne parla ampiamente nella sua opera, attribuendogli proprietà curative per lo stomaco e il fegato. I viaggiatori occidentali si meravigliavano per la longevità delle popolazioni Arabe del deserto e dei pastori della Bulgaria che erano soliti consumare yogurt per purificare il sangue, l'intestino e perfino per i disturbi del sonno. I Mongoli furono anch'essi grandi estimatori di yogurt, lo consideravano indispensabile per la longevità, la resistenza fisica e la bellezza. In India viene utilizzato da tempo immemorabile.

Per dare un esempio della diffusione dello yogurt, si riporta un elenco di alcune regioni e il nome con cui è noto: Islanda - Skyr; Giappone - Yakult; Asia Minore - Leben, Laben; Scandinavia - Taette; Finlandia - Plimae, villi; Jugoslavia - Kysla Gravenica; Iran - Yok; Egitto - Leben, Laban; Norvegia - Kaelder-milk; Cile - Skuta; India - Dahi, Lassi; Birmania - Tyre; Sud Russia - Kefir, Kuban; Asia Centrale - Koumiss; Angola - Kaffirs; Estremo Oriente - Saya; Lapponia - Taetioc; Paesi Arabi - Leben; Ungheria - Tarhò; Grecia - Kajmak; Occidente - Yogurt, Yoghurt; Russia - Kumys, Kummiss.

Il primo a studiare scientificamente lo yogurt sembra essere il biologo Russo Prof. Ilya Ilyich Metchnikov, ricercatore dell'Istituto Pasteur di Parigi, il quale sosteneva che nel colon dei mammiferi si sviluppano numerosi batteri nocivi e responsabili dello sviluppo di gravi malattie, soprattutto nelle persone che hanno un'alimentazione ricca di carne e che fanno poco movimento. Il consumo regolare di yogurt previene queste malattie mantenendo la flora batterica intestinale capace di prevenire la formazione di batteri nocivi. Merito del profes-



Yogurt fresco al naturale: un alimento sano e utile

sore è di aver isolato dallo yogurt di una popolazione Bulgara famosa per la longevità dei suoi membri, il bacillo responsabile della fermentazione che da quel momento venne battezzato "Bulgarico" ovvero *Lactobacillus Bulgaricus*.

Che Cos'è lo Yogurt

Lo yogurt è un prodotto ottenuto dall'acidificazione spontanea del latte. Questo processo avviene attraverso la scissione del lattosio - lo zucchero del latte - in due componenti, glucosio e galattosio, con la conseguente produzione di acido lattico. Il processo della fermentazione è innescato dai fermenti lattici *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus*. I fermenti lattici sono degli organismi viventi monocellulari, e devono essere presenti vivi naturalmente in un numero di almeno 100 milioni per grammo di yogurt alla produzione e almeno 10 milioni al momento del consumo. Questa regola non è rigida ma è dettata dal fatto che il numero dei lattobacilli, dal momento della produzione, iniziano ad estinguersi fino a scomparire del tutto. Lo yogurt conserva tutta la parte lipidica del latte originale mentre la frazione proteica subisce una parziale idrolizzazione che la rende più digeribile, in altre parole, il processo di acidificazione porta alla scissione di complesse catene proteiche e alla "floculazione fine" delle proteine, procedimento che facilita l'aggressione da parte degli enzimi della digestione.

Nello yogurt, le proteine del siero, rimangono inalterate anche dopo la fermentazione, la presenza di lattosio e acido lattico rende maggiormente disponibili due importantissimi elementi contenuti nel latte: il calcio e il fosforo. L'elevato tenore di acidità dello yogurt aiuta la flora batterica intestinale a contrastare tutti quei fenomeni putrefattivi presenti nell'intestino umano. Inoltre lo yogurt, attraverso la fermentazione, si arricchisce di vitamine, in modo particolare quelle del gruppo "B".

La Preparazione dello Yogurt

Il processo di preparazione dello yogurt industriale prevede la pastorizzazione del latte. Questo procedimento consiste nello scaldare il latte fino ad una temperatura di almeno 72°C e per almeno 15 secondi, quindi viene repentinamente raffreddato fino a 8-10°C. Questo processo distrugge tutti i batteri nocivi e purtroppo anche parte delle vitamine e del calcio contenuti nel latte. Il gioco in questo caso "vale la candela" poiché il latte fresco non pastorizzato è un ricettacolo di batteri nocivi, e in alcuni casi, possono essere presenti i bacilli del tifo, della difterite e della tubercolosi. Per questo motivo è bene evitare il consumo di latte non pastorizzato, in ogni caso, calcio e vitamine si possono trovare anche in altri alimenti. La procedura della preparazione procede con l'aggiunta della coltura batterica, la fermentazione del prodotto (3-6 ore), l'omogenizzazione per prevenire la presenza di globuli di grasso, il raffreddamento fino a 4°C, l'eventuale aggiunta di zucchero e/o di frutta cotta, l'eventuale aggiunta di aromi naturali e di conservanti quali il sorbato di potassio (E202), il confezionamento e la messa in commercio.

Una piccola parentesi sul citato E02 "sorbato di potassio" è d'obbligo. Innanzi tutto, si tratta di un conservante che impedisce il deterioramento del cibo, in etichetta lo troviamo indicato con la lettera "E" (Unione Europea) seguita dal numero che lo identifica. I conservanti ammessi vanno dalla sigla E200 fino a E299. Nel nostro caso specifico, il sorbato di potassio (E202) è un prodotto antimuffa utilizzato per formaggi, yogurt, tortellini, maionese, prodotti da forno, grassi e oli, ad esclusione di quello d'oliva. Si tratta di un prodotto classificato come "assolutamente sicuro". La preparazione casalinga dello yogurt non differisce di molto da quella industriale. Inizia con il riscaldamento del latte fino ad ebollizione, diminuzione e stabilizzazione della temperatura fino a 40-44°C, aggiunta della coltura batterica (che può consistere anche in altro yogurt), l'acidificazione, che normalmente avviene in 12-24 ore, il raffreddamento fino a raggiungere i 4°C, conservazione in frigo. Lo yogurt casalingo andrebbe consumato entro una settimana e conservato in frigorifero ad una temperatura compresa fra i 4 e i 10°C.

La Composizione dello Yogurt

La composizione chimica dello yogurt varia secondo il tipo di latte utilizzato - latte intero di mucca, di capra, di pecora o di altri animali - dal suo grado di scrematura e da eventuali aggiunte di sostanze aromatizzanti o di frutta. Alcuni componenti provengono direttamente dalla mammella o dal sangue dell'animale, pertanto è di fondamentale importanza che il latte provenga da un animale sano. Il processo di pastorizzazione, utilizzato nella produzione di yogurt industriale, previene la presenza di microbi dannosi, ma non influisce sulle sostanze nocive presenti nell'organismo dell'animale. I fermenti lattici responsabili della fermentazione sono principalmente il *Lactobacillus Bulgaricus* e lo *Streptococcus Thermophilus*. Le vitamine che prevalgono nello yogurt sono A, B1, B2, B6, B12, C, D e I; i principali minerali sono Calcio, Fosforo, Potassio e Sodio.

Lo yogurt preparato con latte vaccino parzialmente scremato contiene 88,50% di acqua, 3,50% di proteine, 1,80% di

lipidi, 5,00% di glucidi e un apporto energetico di 49 Kcal per 100 grammi. Lo yogurt di capra contiene capra 86,30% di acqua, 3,90% di proteine, 4,30% di lipidi, 4,70% di glucidi e un apporto energetico di 72 Kcal per 100 grammi. Infine, lo yogurt di pecora contiene 82,70% di acqua, 5,30% di proteine, 6,90% di lipidi, 5,20% di glucidi e un apporto di 103 Kcal per 100 grammi.

Le Proprietà dello Yogurt

Le qualità benefiche dello yogurt sono oramai conosciute da chiunque, la sua particolare composizione lo rende un alleato del funzionamento dell'apparato digerente grazie alla sua acidità, alla presenza di fermenti vivi e alle vitamine del gruppo B. Lo yogurt è ricco di calcio, che sotto forma di "lattato di calcio", aiuta il nostro intestino all'assimilazione dei cibi. Lo yogurt è particolarmente indicato nell'alimentazione dei bambini, degli anziani e nei casi di difficoltà di digestione. Lo yogurt favorisce la sintesi delle vitamine del gruppo B, la sintesi delle sostanze antibiotiche, la disattivazione di alcune sostanze cancerogene, l'eliminazione della dissenteria provocata da batteri, la rigenerazione della flora batterica intestinale, la cura della stitichezza e la cura dei disturbi gastro-intestinali. I grassi contenuti nello yogurt sono formati da molecole molto piccole, quindi facilmente assimilabili dall'organismo, inoltre le sue proteine contengono amminoacidi essenziali con proprietà anti infiammatorie ed immunitarie.

Il latte si trova al terzo posto (con il 16% circa) nella classifica dei prodotti che possono dare allergie, lo yogurt, grazie alle sue caratteristiche scende al sedicesimo posto (con l'1%). L'efficacia dello yogurt segue un naturale "conto alla rovescia". I lattobacilli contenuti nello yogurt tendono, con il passare del tempo, a morire e pertanto lo yogurt perde progressivamente la sua efficacia. Per questo motivo è preferibile acquistare uno yogurt quanto più fresco possibile. Forse è proprio per questa ragione che molti consumatori preferiscono fare lo yogurt in casa e assicurarsi sempre un prodotto molto fresco.

Aquavitae

Rassegna di grappe, distillati e acqueviti

I punteggi delle acqueviti sono espressi secondo il metodo di valutazione di DiWineTaste. Fare riferimento alla legenda dei punteggi nella rubrica "I Vini del Mese".



Consenso Grappa Riserva Distillerie Bonollo (Italia)

Materia prima: Vinacce di Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia

Prezzo: € 31,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

L'aspetto di questa grappa è limpida e cristallina con un colore giallo ambra molto pallido. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di vaniglia, liquirizia, nocciola, prugna secca e viola appassita con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è intensa con lieve nota dolce e piacevole morbidezza, pungenza dell'alcol abbastanza percettibile e che si dissolve rapidamente, tuttavia equilibrata e armonica. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e rotonda, ricordi di prugna secca, nocciola e liquirizia. Ben fatta. Questa grappa è prodotta con doppia distillazione e matura in botti di acacia, rovere, frassino e ciliegio. Alcol 45°.



Consenso Brandy Italiano 1975 Distillerie Bonollo (Italia)

Materia prima: Vino di uva Trebbiano

Prezzo: € 31,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Questo brandy si presenta limpido e cristallino con un colore giallo ambra chiaro. Al naso esprime aromi intensi, puliti,

gradevoli e raffinati di vaniglia, cioccolato, liquirizia, tabacco, nocciola, caramello e banana matura con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è elegante e rotondo, intenso, buona nota dolce, piacevole morbidezza e pungenza dell'alcol che tende a dissolversi rapidamente, armonico e equilibrato, buona corrispondenza con il naso. Il finale è persistente con buoni ricordi di vaniglia, caramello e cioccolato. Ben fatto. Questo brandy è distillato con alambicco discontinuo a vapore e matura per 20 anni in botti di rovere. Alcol 43°.



Grappa di Moscato Passito Carlo Pellegrino (Italia)

Materia prima: Vinaccia di Moscato e Passito di Pantelleria

Prezzo: € 16,00 - 500ml

Punteggio: ◆◆◆◆★

Alla vista si presenta con un colore giallo ambra brillante, limpida e cristallina. Al naso denota buona personalità con aromi intensi, puliti, gradevoli e raffinati di caramello, vaniglia, pralina, uva passa, miele, fico secco, prugna secca, lampone e dattero con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. Al gusto è piacevole con sapori intensi, buona morbidezza e piacevole nota dolce, alcol in buona presenza senza disturbare eccessivamente, molto piacevole. Il finale è persistente con piacevole nota dolce e aromatica e buoni ricordi di lampone, uva passa, miele e dattero. Molto piacevole. Questa grappa è invecchiata in barrique. Alcol 40°.



Grappa Riserva del Conte 1987 Castello di Spessa (Italia)

Materia prima: Vinacce del vino Conte di Spessa (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

Prezzo: € 59,00 - 700ml

Punteggio: ◆◆◆◆◆

Alla vista si presenta limpida e cristallina con un colore giallo ambra intenso. Al naso rivela buona personalità con aromi

intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti di vaniglia, tabacco, camomilla, fico secco, caramello, nocciola, prugna secca, cioccolato, caffè, banana matura e cannella con pungenza dell'alcol quasi impercettibile. In bocca è molto morbida e intensa, elegante, buona nota dolce ben bilanciata dall'alcol che tende a svanire molto rapidamente, armonica e bilanciata, ottima corrispondenza con il naso. Il finale è molto persistente con piacevole nota dolce e buoni ricordi di vaniglia, caramello, prugna secca e nocciola. Molto ben fatta. Questa grappa è distillata con alambicco discontinuo a vapore in caldaie di rame e invecchia per 15 anni nelle barrique utilizzate per la maturazione del Pinot Bianco di Santarosa. Alcol 40°.

Wine Parade

I 15 migliori vini secondo i lettori di DiWineTaste. Per esprimere le vostre preferenze comunicate i vostri tre migliori vini al nostro indirizzo di posta elettronica WineParade@DiWineTaste.com oppure compilare il modulo disponibile nel nostro sito.

Posiz.		Vino, Produttore
1	↔	Amarone della Valpolicella Classico Capitel Monte Olmi 1999, Tedeschi (Italia)
2	↔	Turriga 1998, Argiolas (Italia)
3	↗	Barolo Cicala 1999, Poderi Aldo Conterno (Italia)
4	↘	Rioja Reserva Era Costana 1999, Bodegas Ondarre (Spagna)
5	↗	Brunello di Montalcino Prime Donne 1998, Donatella Cinelli Colombini (Italia)
6	↗	Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1999, Masciarelli (Italia)
7	↘	Anjou 2001, Domaine de Montgilet (Francia)
8	↗	Aglianico del Vulture La Firma 2000, Cantine del Notaio (Italia)
9	↗	Riesling Cuvée Frédéric Emile 1999, Maison Trimbach (Francia)
10	↗	Harmonium 2001, Firriato (Italia)
11	↗	Pinot Noir Napa 2002, Clos du Val (USA)
12	↗	Chablis Grand Cru Les Clos 2002, Domaine Billaud-Simon (Francia)
13	↘	Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1996, Ca' del Bosco (Italia)
14	☆	Uncut Shiraz 2002, Gemtree Vineyards (Australia)
15	↘	Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2002, Hofstätter (Italia)

Legenda: ↗ in salita ↘ in discesa ↔ stabile ☆ nuova entrata